Oster®

MODEL/ MODÉLE/ MODELO **6073**

INSTRUCTION MANUAL

OSTER® DIGITAL MULTI-FUNCTION OVEN

PLEASE READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS APPLIANCE

MANUAL D' INSTRUCTIONS

FOUR NUMERIQUE A MULTIPLES USAGES OSTER®

LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D' UTILISER CET APPAREIL

MANUAL DE INSTRUCCIONES

HORNO MULTIFUNCION DIGITAL OSTER®

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE APARATO

MANUAL DE INSTRUÇÕES

FORNO DIGITAL MULTIFUNÇÕES OSTER®

LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR ESTE APARELHO

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should be followed, including the following:

- **READ ALL INSTRUCTIONS, PRODUCT LABELS AND WARNINGS BEFORE USING THE OVEN.**
- **DO NOT** touch hot surfaces . Surfaces are liable to get hot during use. Always use oven mitts when handling hot materials and allow metal parts to cool before cleaning. Allow the unit to cool thoroughly before putting in or taking off parts. Always use the oven handles when moving the unit.
- When the unit is not in use and before cleaning, unplug the oven from the wall outlet. Note: Make sure the oven is turned off before unplugging.
- To protect against risk of electrical shock, **DO NOT** immerse the appliance in water or any other liquids.
- Close supervision is always necessary when this or any appliance is used near children. This appliance is not for use by children.
- **DO NOT** operate this or any appliance with a frayed or damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or is dropped or has been damaged in any manner. Take the oven to the nearest Authorized Oster® Service Center for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
- **DO NOT** use attachments not recommended by the manufacturer; they may cause fire, electric shock or personal injury.
- **DO NOT** use outdoors or for commercial purposes.
- **DO NOT** use this appliance for other than its intended use.
- **DO NOT** let the cord dangle over the edge of a tabletop or countertop or touch hot surfaces.
- **DO NOT** place the appliance near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
- Extreme caution should be taken when using containers constructed of material other than metal or glass.
- A fire may occur if the oven is covered or touching flammable materials, including curtains, draperies, walls, etc., when in operation. **DO NOT** store any items on top of the appliance when in operation.
- When using the oven, pull the unit out a minimum of 15 cm (6 inches) away from the wall or other cords.
- **DO NOT** store any materials, other than manufacturer's recommended accessories, in this unit when not in use.
- **DO NOT** place any flammable materials in oven, such as paper, cardboard, plastic or any materials that may catch fire or melt.

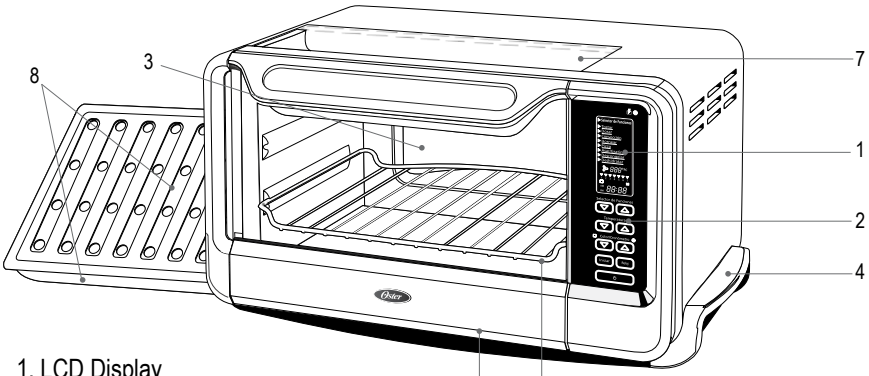
- **DO NOT** cover the oven tray with metal foil. This will cause overheating of the appliance.
- Oversized foods or metal utensils must not be inserted in the appliance as they may create a fire or risk of electrical shock.
- **DO NOT** clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts involving a risk of electrical shock.
- Use extreme caution when removing tray or disposing of hot grease.
- To turn this appliance off, press the power button off and remove the plug from outlet.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they **DO NOT** play with the appliance.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children, or incapacitated individuals.

THIS UNIT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

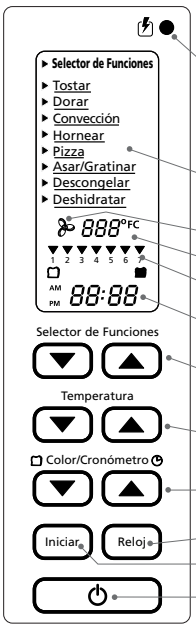
(For 120 & 127V with two flat pins only) This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. DO NOT MODIFY THE PLUG IN ANY WAY.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE



1. LCD Display
2. Control Panel
3. Easy Load Tempered Glass Door
4. Cool Touch Side Handles
5. Front Loaded Crumb Tray
6. Removable/Reversible Wire Rack
7. Glass View Top
8. Baking Pan and Broiling Tray



CONTROL PANEL

a. Power Indicator Light
b. LCD Display
c. Convection Fan Icon
d. Temperature Display
e. Toasting/Browning Display
f. Time Display
g. Function Buttons
h. Temperature Buttons
i. Color/Time Buttons
j. Hold/Set Clock
k. Start Button
l. Power Button

LEARNING ABOUT YOUR OVEN

- **Power Indicator Light** – Red light indicates the oven is heating and cooking food.
- **Digital Control Panel - LCD Display** – For accuracy of viewing temperature and time settings.
  - **Convection Fan Icon –** Indicates that the convection fan is on and circulating air alowing the food to cook evenly and faster.
  - **Temperature Display –** Indicates the set cooking temperature of the oven.
  - **Toast/Browning Color Setting** – Indicates light toasting/browning (1) to dark toasting/browning (7) for both Toast and Browning settings.
  - **Time Display –** Indicates the time of day/cooking time.
  - **Function Buttons "Selector de Funciones" –** Choose between Toast "Tostar", Browning "Dorar", Convection Bake "Convección", Bake "Hornear", Pizza "Pizza", Broil/Au Gratin "Asar/Gratinar", Defrost "Descongelar" and Dehydrate "Deshidratar". The arrow will appear beside the selection.
  - **Temperature Buttons "Temperatura" -** Press the arrow buttons to increase or decrease the oven temperature.
  - **Color/Time Buttons "Color/Cronómetro" –** Press the arrow buttons to increase or decrease the length of the timer.
  - **Clock Set Button "Reloj"–** Press this clock setting function. Use the Time Select Buttons to increase or decrease the time.
  - **Start Button "Iniciar" –** Press this button to start the cooking process.
  - **Power Button " ⏻ " –** Press this button to turn unit on/off. Also used to stop cooking process.
- **Tempered Glass Door –** Allows you to see the food cooking.
- **Baking Pan and Broiling Tray –** Makes all of your baking and broiling needs easy.
- **Two Rack Positions –** To accommodate a wide variety of foods from pizza to tall roasts.
- **Removable/Reversible Wire Rack –** To accommodate multiple foods and sizes.
- **Front Loaded Removable Crumb Tray –** Allows for easy cleaning of crumbs and fallen food particles.

BEFORE USING YOUR OVEN

If you are using your oven for the first time, please:

- Remove any stickers from the surface of the oven.
- Open oven door and remove all printed documents and paper from inside the oven.
- Clean the rack, tray, and pan with hot water, a small amount of dishwashing liquid and a nonabrasive sponge or cleaning pad. DO NOT IMMERSE THE BODY OF THE UNIT IN WATER.
- Dry the unit thoroughly before using.
- Select a location for the oven. The location should be in an open area on a flat counter where the plug will reach an outlet.
- Plug the oven into an electrical outlet.

USING YOUR OVEN

Plug the unit in. The unit will emit one long “beep”. The default time of 12:00 AM will appear on the LCD. The LCD will be illuminated for 30 seconds and then go out if no other buttons are pressed.

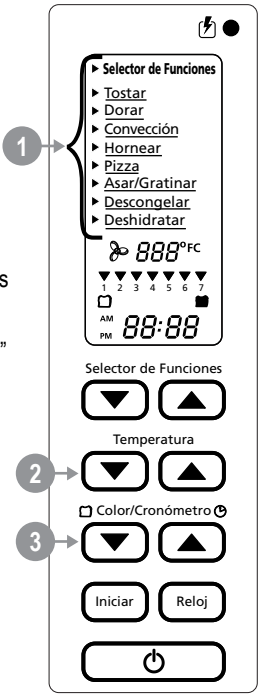
Select Function Buttons “Selector de Funciones”
Press the Select Function Buttons “Selector de Funciones” (▼ or ▲) to choose one of the following 8 options from the menu: Toast “Tostar”, Browning “Dorar”, Convection Bake “Convección”, Bake “Hornear”, Pizza “Pizza”, Broil/Au Gratin “Asar/Gratinar”, Defrost “Descongelar” and Dehydrate “Deshidratar”. The small arrow will point to your desired option. (1)

Note: If the cooking process is not started or no further button presses occur within 30 seconds the oven will reset to the default setting.

Temperature: Press and hold the Temperature Buttons “Temperatura” (▼ or ▲) to increase or decrease the temperature setting. The digits will advance slowly, in 25 degree increments at first then speed up after 5 seconds. The maximum temperature that can be set is 230º C (450º F). (2)

Changing From Celsius To Fahrenheit
To change from Celsius to Fahrenheit press Power Button “ ⏻ ” and then push the Temperature Buttons “Temperatura” (2) down ▼ and ▲ up at the same time.

Time: Press and hold the Time Buttons “Cronómetro” (▼ or ▲) to increase or decrease the cooking time. The digits will advance slowly at first then speed up after 5 seconds. The maximum time setting is 2 hours for Baking and up to 14 hours for the Dehydrate Function. (3)

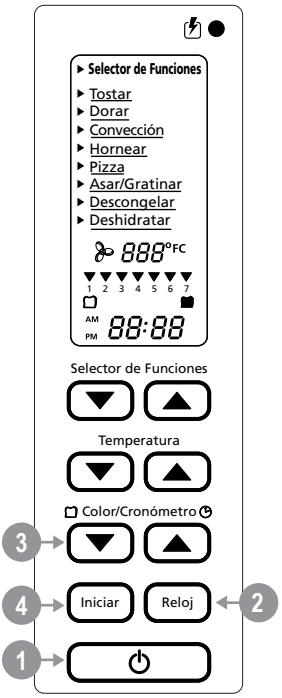


SETTING THE CLOCK "RELOJ"

Press Power Button " ⏻ ". (1)
Press Set Clock button "Reloj" until hours flash.(2)
Set hours using Time Select Buttons "Cronómetro" (▼ or ▲). (3)
Press Set Clock button "Reloj" until minutes flash.
Set minutes using Time Select Buttons "Cronómetro" (▼ or ▲).
Press Set Clock Button "Reloj".

Start Button "Iniciar"
Press the Start Button "Iniciar"(4) to begin cooking. The button will illuminate, the red Power Indicator Light " ⚡ " will illuminate. At the end of the cooking cycle the audible beep will sound for 2 seconds. The red Power Indicator Light " ⚡ " will turn off and the time will show 0:00 on the display.

Power Button " ⏻ "
Press the Power Button " ⏻ " to cancel the cooking cycle. The Power Button will turn off, the red Power Indicator Light " ⚡ " will turn off, and the clock will show the time.



USING THE TOAST FUNCTION "TOSTAR"

Press Power Button " ⏻ " (1) and then select the Toast Function "Tostar" (2) the 1 – 7 color shade setting indicator will become visible on the LCD display. Both upper and lower heating elements will heat.

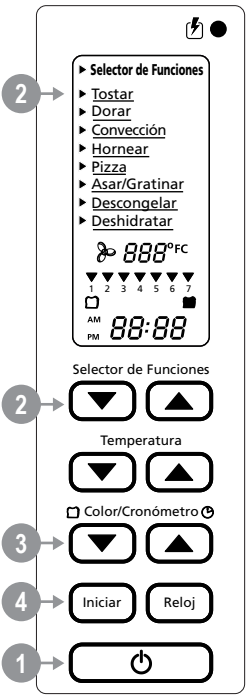
The default color setting will be 4. Use this setting for a golden brown toast color. Adjust for light toasting "1" to dark toasting "7".

The temperature is not adjustable for this function.

To adjust the shade color: Press and hold the Color Buttons "Color" (3) (▼ or ▲) to increase or decrease the shade setting. The digits and shade setting will increase or decrease as the buttons are pressed.

Press Start "Iniciar"(4) – The red Power Indicator Lamp " ⚡ " illuminates. When the Toasting cycle is complete the Red Power Indicator Lamp " ⚡ " will turn off and shade setting will stop flashing.

Note: You can adjust the color shade at any time during the cooking cycle.



USING THE BROWNING FUNCTION "DORAR"

This function is to brown and/or melt cheese over your favorite dishes. The upper heating element will be fully powered and the lower heating element will be at half the temperature of the upper ones.

Press the Power Button " ⏻ " (1) and then select the Browning Function "Dorar" (2). The 1-7 browning level setting indicator will become visible on the LCD display.

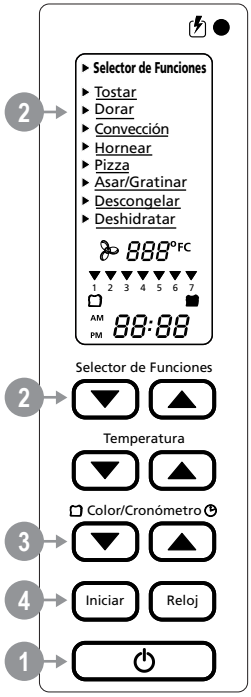
To adjust the browning level: Press and hold the Color/Time Buttons "Color/Cronómetro" (3) (▼ or ▲) to increase or decrease the browning setting. The digits and browning setting will increase or decrease as the buttons are pressed.

Press Start Button "Iniciar" (4) – The red Power Indicator Light will illuminate and the interior light will turn on. The backlight for the LCD display will go off after 30 seconds.

The default color setting will be 4. Use this setting for a golden brown result. Adjust from light browing (1) to dark browning (7). The default temperature will be 230ºC (450ºF). The temperature or time is not adjustable.

When the Browning cycle is complete the Red Power Indicator Light will turn off and browning setting will stop flashing. The LCD will turn off after 30 seconds and the LCD display will reset to the default setting.

Note: You can adjust the browning level at any time during the cooking cycle.



USING THE CONVECTION BAKE FUNCTION "CONVECCIÓN"

Press the Power Button " ⏻ " (1) and then select the Convection Bake Function "Convección (2). The convection fan will turn on and circulate air allowing the food to cook evenly and faster.

The default temperature setting will be 175°C (350°F). The default time will be 0:20 minutes.

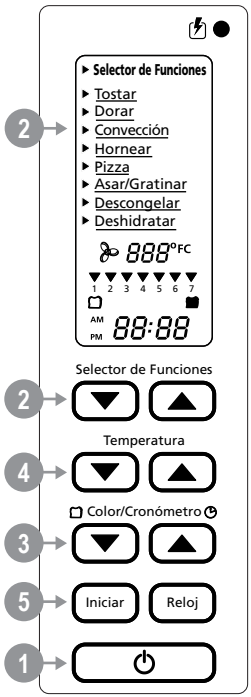
To set the time: Press and hold the Time Buttons "Cronómetro" (3) (▼ or ▲) to increase or decrease the cooking time. The digits will advance slowly at first then speed up after 5 seconds and even faster after 5 more seconds. The maximum time setting for Convection Bake is 2 hours.

Temperature: Press and hold the Temperature Buttons "Temperatura" (4) (▼ or ▲) to increase or decrease the temperature setting. The digits will advance slowly, in 25-degree increments at first then speed up after 5 seconds. The temperature that can be set for Convection Bake is from 65°C to 230°C (150°F to 450°F).

Press Start "Iniciar " (5) – The red Power Indicator Lamp illuminates. The unit begins to work and the timer begins to countdown the remaining time.

When the Convection Baking cycle is complete the unit will "beep" for 2 seconds, the red Power Indicator lamp will turn off, and the time will show 0:00 on the display.

Note: You can adjust the time or temperature at any time during the baking cycle.



USING THE BAKE FUNCTION “HORNEAR”

Press Power Button “ ⏻ ” (1) and then select the Bake Function “Hornear” (2) and you will be able to cook as in a standard oven and without the use of the convection fan. Both upper and lower heating elements will heat up.

The default temperature setting will be 175°C (350°F). The default time will be 0:15 minutes.

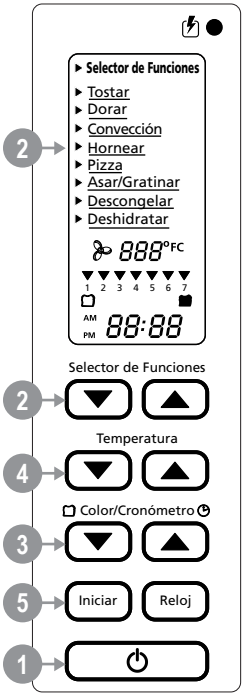
To Set the Time: Press and hold the Time Buttons “Cronómetro” (3) (▼ or ▲) to increase or decrease the cooking time. The digits will advance slowly at first then speed up after 5 seconds. The maximum time setting for Bake is 2 hours.

Temperature: Press and hold the Temperature Buttons “Temperatura” (4) (▼ or ▲) to increase or decrease the temperature setting. The digits will advance slowly, in 25-degree increments at first then speed up after 5 seconds. The temperature that can be set for Bake is from 65°C to 230° C (150° to 450° F).

Press Start Button “Iniciar” (5) –The red Power Indicator Light will turn on. The unit begins to work and the timer begins to countdown.

When the Baking cycle is complete the unit will “beep” for 2 seconds, the red Power Indicator Light will turn off, and the time will show 0:00 on the display.

Note: You can adjust the time or temperature at any time during the baking cycle.



USING THE PIZZA FUNCTION “PIZZA”

Press the Power Button “ ⏻ ” (1) and then select the Pizza Function “Pizza” (2). The convection fan will turn on and circulate air allowing the pizza to cook evenly and faster. Place the pizza directly on the cooking rack for best results.

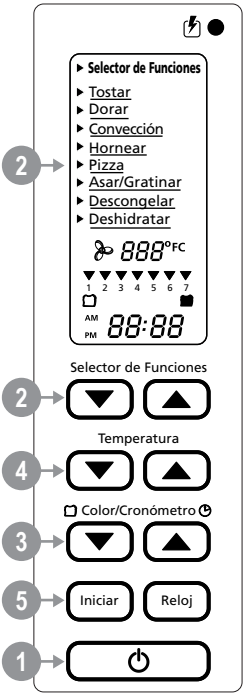
The default temperature setting will be 205°C (400°F). The default time will be 0:15 minutes.

To set the time: Press and hold Time Buttons “Cronómetro” (3) (▼ or ▲) to increase or decrease the cooking time.The digits will advance slowly at first then speed up after 5 seconds and even faster after 5 more seconds. The maximum time setting for Pizza is 2 hours.

Temperature: Press and hold the Temperature Buttons “Temperatura” (4) (▼ or ▲) to increase or decrease the temperature setting. The digits will advance slowly, in 25-degree increments at first then speed up after 5 seconds. The temperature that can be set for Pizza is from 65°C to 205°C (150°F to 400°F).

Press Start “Iniciar” (5) – The red Power Indicator Light will illuminate. The unit begins to work and the timer begins to countdown the remaining time. When the Pizza cycle is complete the unit will “beep” for 2 seconds, the red Power Indicator Light will turn off and the time will show 0:00 on the display.

Note: You can adjust the time or temperature at any time during the cooking cycle.



USING THE BROIL/AU GRATIN FUNCTION “ASAR/ GRATINAR”

Press the Power Button “ ⏻ ” (1) and then select the Broil/Au Gratin Function “Asar/Gratinar” (2) the upper heating elements will heat. Close glass door leaving approximately a 8 cm (3-inch) opening at the top of the oven.

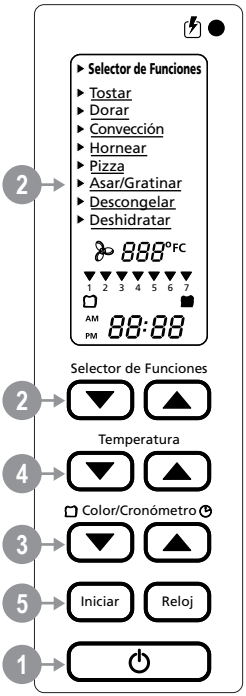
The default temperature setting will be 175°C (350°F). The default time will be 0:15 minutes.

To set the time: Press and hold the Time Buttons “Cronómetro” (3) (▼ or ▲) to increase or decrease the broiling time. The digits will advance slowly at first then speed up after 5 seconds and even faster after 5 more seconds. The maximum time setting for Broil is 2 hours.

Temperature: Press and hold the Temperature Buttons “Temperatura” (4) (▼ or ▲) to increase or decrease the temperature setting. The digits will advance slowly, in 25-degree increments at first then speed up after 5 seconds.

Press Start “Iniciar” (5) – The red Power Indicator Light will illuminate. The unit begins to work and the timer begins to countdown the remaining time. When the Broiling cycle is complete the unit will “beep” for 2 seconds, the red Power Indicator Light will turn off, and the time will show 0:00 on the display.

Note: You can adjust the time or temperature at any time during the cooking cycle.



USING THE DEFROST FUNCTION “DESCONGELAR”

Press the Power Button “ ⏻ ” (1) and then select the Defrost Function “Descongelar” (2) the convection fan will turn on and circulate air allowing the food to Defrost evenly and faster.

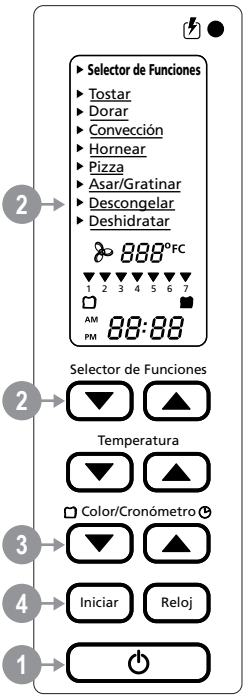
The default temperature setting will be 65°C (150°F). The default time will be 1:00 hour.

To set the time: Press and hold the Time Buttons “Cronómetro” (3) (▼ or ▲) to increase or decrease the defrosting time. The digits will advance slowly at first then speed up after 5 seconds and even faster after 5 more seconds. The maximum time setting for Defrost is 14 hours.

Temperature: The only temperature that can be set for Defrost is 65°C (150°F).

Press Start “Iniciar” (4) – The red Power Indicator Light will turn on. The unit will begin to work and the timer will start to countdown the remaining time. The backlight for the LCD display will go off after 30 seconds.

When the Defrost cycle is complete, the unit will “beep” for 2 seconds, the red Power Indicator Light will turn off, and the time will show 0:00 on the display.



USING THE DEHYDRATE FUNCTION "DESHIDRATAR"
Press the Power Button " ⏻ " (1) and then select the Dehydrate Function "Deshidratar" (2) the convection fan will turn on and circulate air allowing the food to Dehydrate without cooking the food.

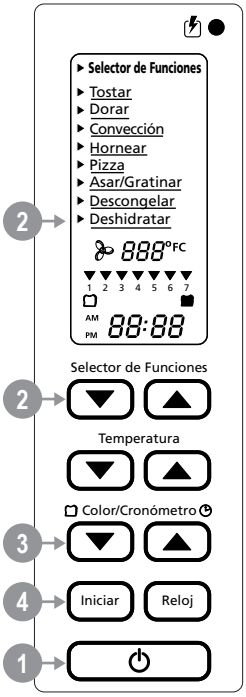
The default temperature setting will be 65°C (150°F).
The default time will be 14:00 hours.

To set the time: Press and hold the Time (3) Buttons "Cronómetro" (▼ or ▲) to increase or decrease the cooking time. The digits will advance slowly at first then speed up after 5 seconds and even faster after 5 more seconds. The maximum time setting for Dehydrate is 14 hours.

Temperature: The only temperature that can be set for Dehydrate is 65°C (150°F).

Press Start "Iniciar" (4) – The red Power Indicator Light will illuminate. The unit begins to work and the timer begins to countdown the remaining time.

When the Dehydrate cycle is complete the unit will "beep" for 2 seconds, the red Power Indicator Light will turn off, and the time will show 0:00 on the display.



*** * WARNING:** Cooked food and metal rack can be very hot, handle with care. Do not leave oven unattended.

** Special note: If cook time is less than 20 minutes, you must turn Timer past the 20-minute mark to engage the timer then back to desired time.*

POSITIONING RACK
To accommodate a wide variety of foods the oven has 1 reversible rack and 2 rack positions. The rack can be inserted in the oven in the high position or low position. The rack will fit into the rack guides inside of the oven. (See the section "Learning About Your Oven"). Before removing the rack allow the unit to cool. To remove a rack, open the oven door and pull the rack towards the front of the oven. The rack will slide on the rack guides on the inside of the oven. Positioning of the rack will depend on the size of the food and desired browning.

TIPS: Adjust rack downward to prevent top browning and upward to prevent bottom burning. For best toasting results, position the rack in the up position on the middle rack guide. When broiling, position the rack in the up position on the upper rack guide. To replace the rack in the oven, align rack in rack guide and slide toward the back of the oven.

Note: Heating elements may cycle ON and OFF to maintain the desired temperature.

CLEANING YOUR OVEN

Before cleaning your OSTER® Oven turn it off by pressing Power Button " ⏻ ", unplug it and allow it to cool. To clean, wipe with damp cloth. DO NOT IMMERSE IN WATER. Make sure to only use mild, soapy water. Abrasive cleaners, scrubbing brushes and chemical cleaners will damage the continuous clean coating on this unit. Empty crumb tray frequently to avoid accumulation of crumbs.

STORING YOUR OVEN

Allow the appliance to cool completely before storing. If storing the oven for long periods of time, make certain that the oven is clean and free of food particles. Store the oven in a dry location such as on a table or countertop or in a cupboard shelf. Wind the electrical cord around the cord storage brackets. Other than the recommended cleaning, no further user maintenance should be necessary.

IMPORTANTS CONSEILS DE SECURITÉ

Lorsqu'on utilise un appareil électrique, il faut respecter certaines règles de sécurité fondamentales, notamment les suivantes:

- **LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS, L'ÉTIQUETTE DU PRODUIT ET LES AVERTISSEMENTS AVANT D'UTILISER LE FOUR.**
- **NE PAS** toucher les surfaces chaudes . Les surfaces deviendront chaudes pendant l'utilisation. Toujours utiliser des gants de cuisine quand on manipule des matériaux chauds et attendre que les parties métalliques soient refroidies avant de nettoyer. Laisser complètement refroidir avant de monter ou d'enlever des pièces. Toujours utiliser les poignées du four quand on déplace l'appareil.
- Quand on n'utilise pas l'appareil et avant de nettoyer, débrancher le four de la prise murale. Remarque : S'assurer que le four est éteint avant de le débrancher.
- Pour protéger contre les risques de choc électrique, **NE PAS** plonger l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- Il est toujours nécessaire de surveiller de près l'utilisation de cet appareil par ou à proximité d'enfants. Cet appareil n'est pas pour être utilisé par les enfants.
- **NE PAS** utiliser un appareil dont la fiche ou le fil électrique est abîmé ou éraillé, qui présente un problème de fonctionnement, qui est tombé ou qui est endommagé. Le repporter au Centre de Réparations Autorisé Oster® le plus proche pour le faire examiner, réparer ou régler.
- **NE PAS** utiliser des accessoires non recommandés par le fabricant; ils peuvent causer un sinistre, un choc électrique ou des blessures.
- **NE PAS** utiliser à l'extérieur ou commercialement.
- N'utiliser cet appareil QUE pour les usages prévus.
- **NE PAS** laisser pendre le fil électrique de la table ou du comptoir ou toucher des surfaces chaudes.
- **NE PAS** placer près d'une plaque électrique chaude, d'un brûleur allumé ou dans un four chaud.
- Il faut faire extrêmement attention quand on utilise des récipients qui ne sont pas en métal ou en verre.
- Couvrir le four de matériaux inflammables tels que rideaux, draperies, etc. pendant qu'il fonctionne peut causer un incendie. **NE RIEN** mettre sur le dessus de l'appareil pendant qu'il fonctionne.
- Quand on utilise le four, le tirer à au moins 15 cm (6 pouces) du mur ou d'autres fils électriques.
- **NE RIEN** placer d'autre que les accessoires recommandés par le fabricant dans ce four quand on ne l'utilise pas.
- **NE PAS** placer dans le four des matériaux inflammables tels que papier, carton, plastique ou autres qui pourraient prendre feu ou fondre. **NE PAS** couvrir le plateau du four avec du papier métallique. Cela ferait surchauffer l'appareil.
- Il ne faut pas mettre des aliments ou des ustensiles en métal de trop grande taille dans cet appareil car ils peuvent causer un sinistre ou un danger de choc électrique.
- **NE PAS** nettoyer avec des tampons à récurer métalliques. Ils peuvent s'effriter et entrer en contact avec les composants électriques de l'appareil, présentant un risque de choc électrique.
- Faire extrêmement attention quand on enlève le plateau ou que l'on jette la graisse chaude.

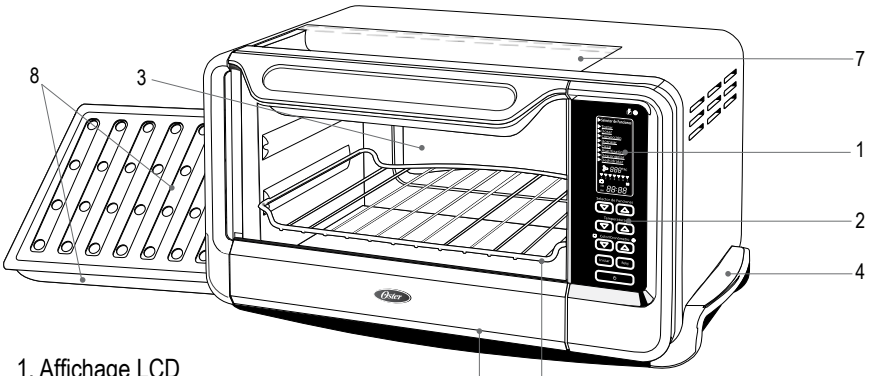
- Pour éteindre l'appareil, appuyer sur le bouton de mise en marche et enlever la fiche de la prise.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant une capacité physique, sensorielle ou mentale réduite, ou un manque de connaissances et d'expérience, sauf si elles ont appris à utiliser cet appareil ou sont supervisées par une personne responsable de leur sécurité. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils **NE** jouent **PAS** avec l'appareil.
- Il est nécessaire de surveiller de près l'utilisation de cet appareil par ou à proximité d'enfants ou d'individus handicapés.

CET APPAREIL DOIT UNIQUEMENT ETRE UTILISE A LA MAISON.

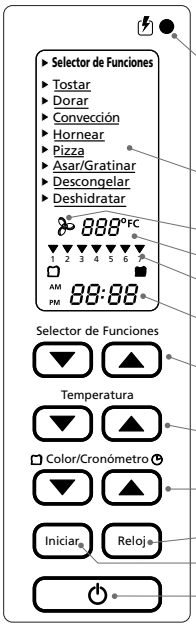
(pour 120 & 127v avec deux broches plates uniquement) Cet appareil possède une fiche polarisée (une broche est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, cette fiche ne peut rentrer dans une prise polarisée que d'une seule façon. Tourner la fiche si elle ne rentre pas entièrement dans la prise. Si elle ne rentre toujours pas, consulter un électricien qualifié. NE PAS MODIFIER LA FICHE DE QUELQUE MANIERE QUE CE SOIT.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

DESCRIPTION DE L'APPAREIL



1. Affichage LCD
2. Panneau de commande
3. Porte en verre trempé à chargement facile
4. Poignées latérales fraîches au toucher
5. Plateau à miettes chargé par l'avant
6. Grille amovible/réversible
7. Dessus en verre
8. Plaque du Cuisson et Plateau pour Grillade



PANNEAU DE COMMANDES

a. Témoin lumineux
b. Affichage LCD
c. Icône de ventilateur à convection
d. Affichage de température
e. Affichage Griller/Faire dorer
f. Affichage de l'heure
g. Boutons de fonction
h. Boutons de température
i. Boutons couleur/heure
j. Arrêt/réglage horloge
k. Bouton de mise en route
l. Bouton de mise en marche

CONNAITRE SON FOUR

- **Témoin lumineux –** La lumière rouge indique que le four chauffe et fait cuire les aliments.
- **Panneau de commande numérique –** Affichage LCD – Pour voir la température et régler la durée de façon exacte.
  - **Icône de ventilateur à convection –** Indique que le ventilateur à convection est en marche et fait circuler l'air, permettant aux aliments de cuire plus rapidement et de façon plus uniforme.
  - **Affichage de température –** Indique la température de cuisson réglée du four.
  - **Réglage de couleur Griller/Faire dorer –** Indique grillage/doré clair (1) à grillage/doré foncé (7) pour les réglages Griller et Faire dorer.
  - **Affichage de l'heure -** Indique heure/temps de cuisson.
  - **Boutons de fonction "Selector de funciones" –** Choisir entre Griller **"**Tostar", Faire dorer "Dorar", Cuisson Four Convection "Convección", Cuisson four "Hornear", Pizza "Pizza", Griller/Faire gratiner "Asar/Gratinar", Dégeler "Descongelar" and Déshydrater "Deshidratar". La flèche apparaît à côté de la sélection.
  - **Boutons de température "Temperatura" –** Appuyer sur le bouton des flèches pour augmenter ou diminuer la température du four.
  - **Boutons Couleur/Heure "Color/Cronómetro" –** Appuyer sur le bouton des flèches pour augmenter ou diminuer la durée de la minuterie.
  - **Bouton de réglage de l'horloge "Reloj" –** Appuyer sur cette fonction de réglage de l'horloge. Utiliser les boutons de sélection de l'heure pour avancer ou retarder l'heure.
  - **Bouton de mise en route "Iniciar" –** Appuyer sur ce bouton pour commencer la cuisson.
  - **Bouton de mise en marche " ⏻ " –** Appuyer sur ce bouton pour mettre en marche/arrêter l'appareil. Utilisé aussi pour arrêter la cuisson.
- **Porte en verre tempéré –** Permet de surveiller la cuisson.
- **Plaque de four et plaque de grillage –** Permet de griller et de cuire au four très facilement.
- **Deux positions de grille –** Pour permettre de faire cuire une variété d'aliments, de pizzas à gros rôtis.
- **Grille amovible/réversible –** Pour faire cuire de nombreux aliments de plusieurs tailles.
- **Plateau à miettes amovible chargé par l'avant –** Permet de nettoyer facilement les miettes et les particules d'aliments tombées.

AVANT D'UTILISER LE FOUR

Si on utilise le four pour la première fois, ne pas oublier :

- D'enlever toutes les étiquettes de la surface du four.
- D'ouvrir la porte du four et d'enlever toute la documentation imprimée et tous les papiers du four.
- De nettoyer la grille et les plaques avec de l'eau chaude, un petit peu de détergent à vaisselle liquide et une éponge non abrasive ou un tampon de nettoyage. NE PAS PLONGER LE CORPS DE L'APPAREIL DANS L'EAU.
- De bien sécher l'appareil avant de l'utiliser.
- De choisir un emplacement pour le four. Il faut le placer dans un endroit ouvert sur un comptoir plat où la fiche peut atteindre une prise.
- De brancher le four dans une prise électrique.

UTILISATION DU FOUR

Brancher l'appareil. L'appareil émettra un long bip. L'heure défaut de 12:00AM apparaîtra sur le LCD. Le LCD s'allume pendant 30 secondes puis s'éteint si on ne pousse pas sur un autre bouton.

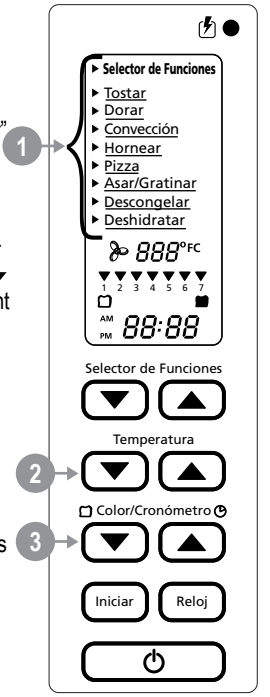
Boutons de sélection de fonction "Selector de Funciones".
Appuyer sur le bouton de sélection de fonction "Selector de Funciones" (▼ ou ▲) choisir l'une des 8 fonctions suivantes du menu : – Griller "Tostar", Faire dorer "Dorar", Cuisson Four Convection "Convección", Cuisson four "Hornear", Pizza "Pizza", Griller/Faire gratiner "Asar/Gratinar" Décongeler "Descongelar" and Déshydrater "Deshidratar". La petite flèche pointe sur l'option désirée. (1)

Remarque: Si la cuisson ne commence pas ou si on n'appuie pas sur un autre bouton dans les 30 secondes, le four se remettra au réglage défaut.

Température: Appuyer sur les boutons de température "Temperatura" (▼ ou ▲) pour augmenter ou diminuer la température. Les chiffres avancent lentement d'abord, par 25 degrés, puis accélèrent après 5 secondes. La température maximum à laquelle on peut régler le four est de 230°C (450°F). (2)

Passer de Celsius à Fahrenheit
Pour passer de Celsius à Fahrenheit, appuyer sur le bouton de mise en marche " ⏻ " puis pousser les boutons de température "Temperatura" (2) basse ▼ et haute ▲ en même temps.

Durée: Appuyer sur les boutons de température "Cronómetro" (▼ ou ▲) pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson. Les chiffres avancent lentement d'abord, par 25 degrés, puis accélèrent après 5 secondes. Le réglage maximum est de 2 heures pour la Cuisson au Four et jusqu'à 14 heures pour la Fonction Déshydrater. (3)

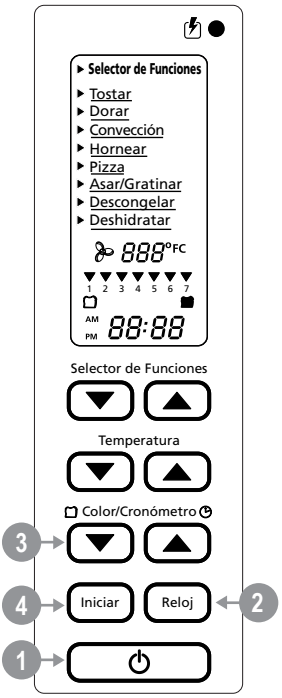


REGLER L'HORLOGE "RELOJ"

Appuyer sur le bouton de mise en marche " ⏻ " (1)
Appuyer sur le bouton Réglage de l'horloge "Reloj" jusqu'à ce que l'heure clignote (2)
Régler l'heure avec les boutons de sélection de l'heure "Cronómetro" (▼ or ▲) (3)
Appuyer sur le bouton "Relo" jusqu'à ce que les minutes clignotent.
Régler les minutes avec les boutons de sélection de l'heure "Cronómetro" (▼ or ▲).
Appuyer sur le bouton de réglage de l'horloge "Reloj"

Bouton de mise en route "Iniciar"
Appuyer sur le bouton de mise en route "Iniciar" (4) pour commencer la cuisson. Le bouton s'allume, le témoin lumineux rouge " ⚡ " s'allume. A la fin de la cuisson, un bip sonne pendant 2 secondes. Le témoin lumineux rouge " ⚡ " s'éteint et l'écran montre 0 :00.

Bouton de mise en marche " ⏻ "
Appuyer sur le bouton de mise en marche **" ⏻ "** pour annuler la cuisson. Le bouton de mise en marche s'éteint, le témoin lumineux rouge " ⚡ " s'éteint et l'horloge montre l'heure.



UTILISER LA FONCTION GRILLAGE "TOSTAR"

Appuyer sur le bouton de mise en marche " ⏻ " (1) puis choisir la fonction Grillage "Tostar" (2), l'indicateur de couleur 1 – 7 devient visible sur l'écran LCD. Les éléments de chauffage du haut et du bas se mettent à chauffer.

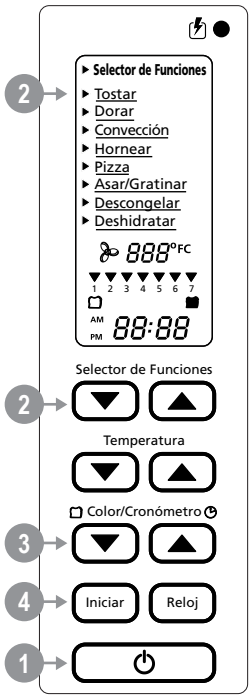
Le réglage défaut de couleur est 4. Utiliser ce réglage pour un pain grillé de couleur dorée. Régler pour grillage clair "1" à foncé "7".

On ne peut pas régler la température pour cette fonction.

Pour régler la couleur: Appuyer sur les boutons de couleur "Color" (3) (▼ or ▲) pour rendre plus ou moins foncé. Les chiffres et le réglage de couleur augmentent ou diminuent quand on appuie sur les boutons.

Appuyer sur mise en route "Iniciar" (4) – Le témoin lumineux rouge " ⚡ " s'allume. Quand le cycle de grillage est fini, le témoin lumineux rouge " ⚡ " s'éteint et le réglage de la couleur s'arrête de clignoter.

Remarque: On peut régler la couleur niveau n'importe quand pendant la cuisson.



UTILISER LA FONCTION FAIRE DORER “DORAR”

Cette fonction a pour but de faire dorer ou faire fondre le fromage sur ses plats favoris. L’élément de chauffage supérieur sera au maximum et l’élément de chauffage inférieur sera à la moitié de la température de l’élément supérieur.

Appuyer sur le bouton de mise en marche “ ⏻ ” (1) puis sélectionner la fonction faire dorer “Dorar” (2). L’indicateur de réglage de niveau de couleur 1 – 7 apparaît sur l’écran LCD.

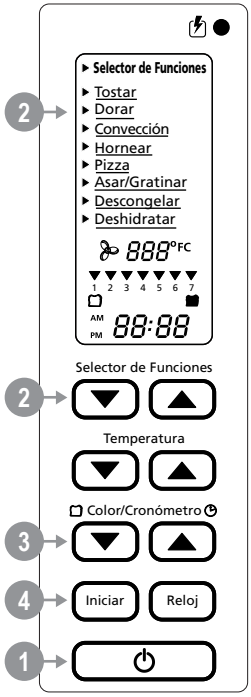
Pour régler la couleur: Appuyer sur les boutons de couleur/heure “Color/Cronómetro” (3) (▼ or ▲) pour rendre plus ou moins foncé. Les chiffres et le réglage de couleur augmentent ou diminuent quand on appuie sur les boutons.

Appuyer sur le bouton de mise en route “Iniciar” (4) – Le témoin lumineux rouge et la lumière intérieure s’allument. L’éclairage d’arrière-plan de l’écran LCD s’éteint après 30 secondes.

Le réglage défaut de couleur est 4. Utiliser ce réglage pour obtenir une couleur dorée. Régler pour faire dorer de clair “1” à foncé “7”. La température défaut est 230°C (450°F). La température et l’heure ne sont pas réglables.

Quand le cycle pour faire dorer est fini, le témoin lumineux rouge s’éteint et le réglage faire dorer arrête de clignoter. Le LCD s’éteint après 30 secondes et l’écran LCD se remet sur le réglage défaut.

Remarque: On peut régler le niveau auquel on fait dorer n’importe quand pendant la cuisson.



UTILISER LA FONCTION FOUR A CONVECTION “CONVECCIÓN”

Appuyer sur le bouton de mise en marche “ ⏻ ” (1) puis sélectionner la fonction four à convection “Convección” (2). Le ventilateur de convection se met en route et fait circuler l’air, permettant aux aliments de cuire plus rapidement et de façon plus uniforme.

Le réglage défaut de température est 175°C (350°F). L’heure défaut est 0:20 minutes.

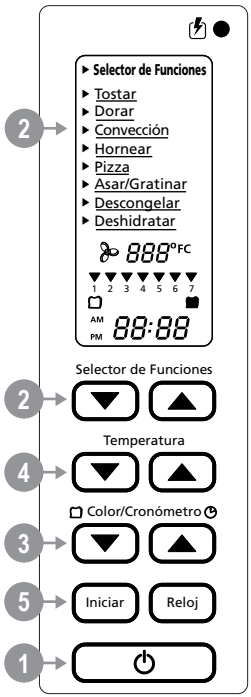
Pour régler la durée: Appuyer sur les boutons d’heure “Cronómetro” (3) (▼ or ▲) pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson. Les chiffres avancent lentement d’abord puis accélèrent après 5 secondes et accélèrent encore après 5 secondes de plus. La durée maximum pour le four à convection est de 2 heures.

Température: Appuyer sur les boutons de température “Temperatura” (4) (▼ or ▲) pour augmenter ou diminuer la température. Les chiffres avancent lentement d’abord, par 25 degrés, puis accélèrent après 5 secondes. Pour four à convection, on peut régler la température de 65°C à 230°C (150°F à 450°F).

Appuyer sur mise en route “Iniciar ” (5) – Le témoin lumineux rouge s’allume. L’appareil se met en marche et la minuterie commence le compte à rebours pour le temps restant.

Quand le cycle four à convection est terminé, l’appareil émet un bip pendant 2 secondes, le témoin lumineux rouge s’éteint et l’écran montre 0:00.

Remarque: On peut régler la durée et la température à n’importe quel moment pendant le cycle de cuisson au four.



UTILISER LA FONCTION CUISSON AU FOUR “HORNEAR”

Appuyer sur le bouton de mise en marche “ ⏻ ” (1) puis choisir la fonction cuisson au four “Hornear” (2) et on peut faire cuire comme dans un four standard, sans utiliser le ventilateur à convection. Les éléments de chauffage du haut et du bas se mettent à chauffer.

Le réglage défaut de température est 175°C (350°F). La durée défaut est de 0:15 minutes.

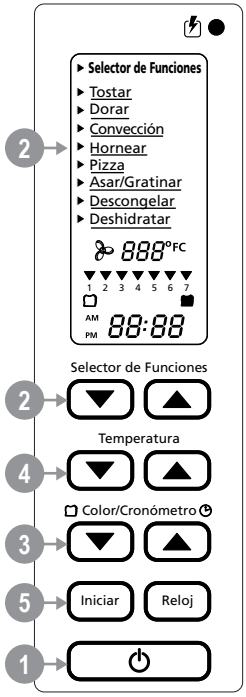
Pour régler la durée: Appuyer sur les boutons d’heure “Cronómetro” (3) (▼ or ▲) pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson. Les chiffres avancent lentement d’abord puis accélèrent après 5 secondes. La durée maximum pour cuisson au four est de 2 heures.

Température: Appuyer sur les boutons de température “Temperatura” (4) (▼ or ▲) pour augmenter ou diminuer la température. Les chiffres avancent lentement d’abord, par 25 degrés, puis accélèrent après 5 secondes. Pour cuisson au four, on peut régler la température de 65°C à 230° (150°C à 450°).

Bouton de mise en route “Iniciar” (5) – Le témoin lumineux rouge s’allume. L’appareil se met en marche et la minuterie commence le compte à rebours.

Quand le cycle cuisson au four est terminé, l’appareil émet un bip pendant 2 secondes, le témoin lumineux rouge s’éteint et l’écran montre 0:00.

Remarque: On peut régler la durée et la température à n’importe quel moment pendant le cycle de cuisson au four.



UTILISER LA FONCTION PIZZA “PIZZA”

Appuyer sur le bouton de mise en marche “ ⏻ ” (1) puis sélectionner la fonction Pizza “Pizza” (2). Le ventilateur de convection se met en route et fait circuler l’air, permettant à la pizza de cuire plus rapidement et de façon plus uniforme. Placer la pizza directement sur la grille de cuisson pour obtenir les meilleurs résultats possible.

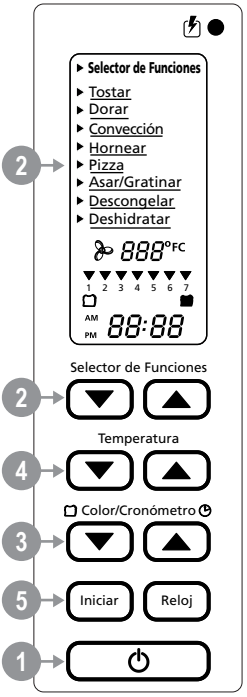
Le réglage défaut de température est 205°C (400°F). La durée défaut est de 0:15 minutes.

Pour régler la durée: Appuyer sur les boutons d’heure “Cronómetro” (3) (▼ or ▲) pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson. Les chiffres avancent doucement d’abord puis accélèrent après 5 secondes et accélèrent encore après 5 secondes de plus. La durée maximum pour Pizza est de 2 heures.

Température: Appuyer sur les boutons de température “Temperatura” (4) (▼ or ▲) pour augmenter ou diminuer la température. Les chiffres avancent lentement d’abord, par 25 degrés, puis accélèrent après 5 secondes. Pour Pizza on peut régler la température de 65°C à 205°C (150°C à 400°F).

Appuyer sur mise en route “Iniciar” (5) – Le témoin lumineux rouge s’allume. L’appareil se met en marche et la minuterie commence le compte à rebours pour le temps restant. Quand le cycle Pizza est terminé, l’appareil émet un bip pendant 2 secondes, le témoin lumineux rouge s’éteint et l’écran montre 0:00.

Remarque: On peut régler la durée et la température à n’importe quel moment pendant le cycle de cuisson.



UTILISER LA FONCTION GRILLER/FAIRE GRATINER "ASAR/GRATINAR"

Appuyer sur le bouton de mise en marche " ⏻ " (1) puis choisir la fonction Griller/Faire gratiner "Asar/Gratinar" (2), les éléments de chauffage supérieurs se mettent à chauffer. Fermer la porte en verre en laissant une ouverture d'environ 8 cm (3 pouces) en haut du four.

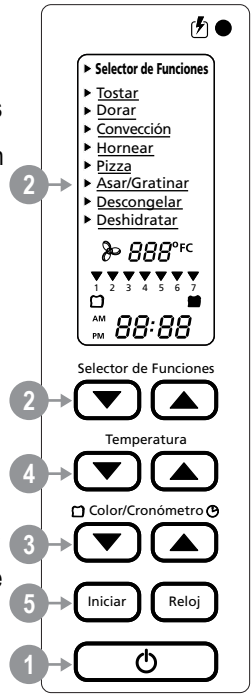
Le réglage défaut de température est 175°C (350°F). La durée défaut est de 0:15 minutes.

Pour régler la durée: Appuyer sur les boutons d'heure "Cronómetro" (3) (▼ or ▲) pour augmenter ou diminuer le temps de grillage. Les chiffres avancent doucement d'abord puis accélèrent après 5 secondes et accélèrent encore après 5 secondes de plus. La durée maximum pour Griller est de 2 heures.

Température: Appuyer sur les boutons de température "Temperatura" (4) (▼ or ▲) pour augmenter ou diminuer la température. Les chiffres avancent lentement d'abord, par 25 degrés, puis accélèrent après 5 secondes.

Appuyer sur mise en route "Iniciar" (5) – Le témoin lumineux rouge s'allume. L'appareil se met en marche et la minuterie commence le compte à rebours pour le temps restant. Quand le cycle Griller est terminé, l'appareil émet un bip pendant 2 secondes, le témoin lumineux rouge s'éteint et l'écran montre 0:00.

Remarque: On peut régler la durée et la température à n'importe quel moment pendant le cycle de cuisson.



UTILISER LA FONCTION DECONGELER "DESCONGELAR"

Appuyer sur le bouton de mise en marche " ⏻ " (1) puis choisir la fonction décongeler "Descongelar" (2), le ventilateur de convection se met en route et fait circuler l'air permettant aux aliments de se décongeler de façon uniforme et plus rapidement.

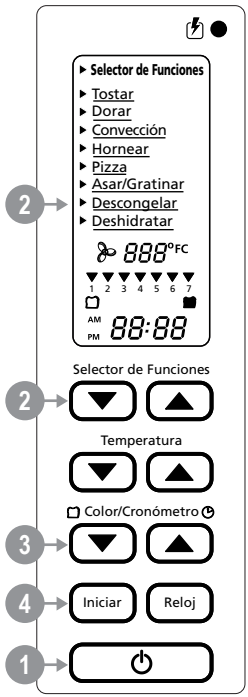
Le réglage défaut de température est 65°C (150°F). La durée défaut est de 1:00 heure.

Pour régler la durée: Appuyer sur les boutons d'heure "Cronómetro" (3) (▼ or ▲) pour augmenter ou diminuer le temps de décongélation. Les chiffres avancent doucement d'abord puis accélèrent après 5 secondes et accélèrent encore après 5 secondes de plus. La durée maximum pour Décongeler est de 14 heures.

Température: La seule température disponible pour Décongeler est 65°C (150°F).

Appuyer sur mise en route "Iniciar" (4) – Le témoin lumineux rouge s'allume. L'appareil se met en marche et la minuterie commence le compte à rebours pour le temps restant. L'éclairage d'arrière-plan de l'écran LCD s'éteint après 30 secondes.

Quand le cycle Décongeler est terminé, l'appareil émet un bip pendant 2 secondes, le témoin lumineux rouge s'éteint et l'écran montre 0:00.



UTILISER LA FONCTION DESYDRATER “DESHIDRATAR”

Appuyer sur le bouton de mise en marche “ ⏻ ” (1) puis choisir la fonction Déshydrater “Deshidratar” (2), le ventilateur de convection se met en route et fait circuler l’air permettant aux aliments de se déshydrater de façon uniforme et plus rapidement.

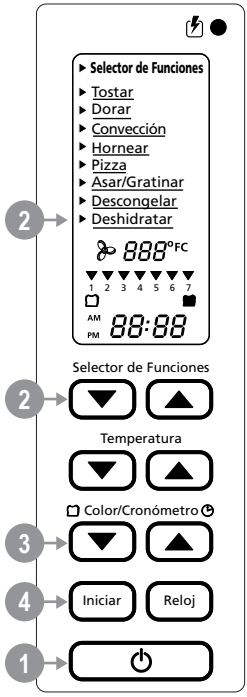
Le réglage défaut de température est 65°C (150°F). La durée défaut est de 14:00 heures.

Pour régler la durée: Appuyer sur les boutons de durée (3) “Cronómetro” (▼ or ▲) pour augmenter ou diminuer la température. Les chiffres avancent doucement d’abord puis accélèrent après 5 secondes et accélèrent encore après 5 secondes de plus. La durée maximum pour Décongeler est de 14 heures.

Température: La seule température disponible pour Déshydrater est 65°C (150°F).

Appuyer sur mise en route “Iniciar” (4) – Le témoin lumineux rouge s’allume. L’appareil se met en marche et la minuterie commence le compte à rebours pour le temps restant.

Quand le cycle Déshydrater est terminé, l’appareil émet un bip pendant 2 secondes, le témoin lumineux rouge s’éteint et l’écran montre 0 :00.



****ATTENTION:** Les aliments cuits et la grille en métal peuvent être brûlants, manipuler avec précaution. Ne pas laisser le four sans surveillance.

** Remarque importante: Si le temps de cuisson est de moins de 20 minutes, vous devez d’abord tourner la minuterie au delà de la marque des 20 minutes puis revenir pour sélectionner le temps désiré.*

PLACER LA GRILLE

Pour permettre de prendre une grande variété d’aliments, le four offre 1 grille réversible et 2 positions de grille. On peut placer la grille dans le four en position haute ou basse. La grille va dans les glissières à l’intérieur du four. (Voir la section “Connaître son four”). Attendre que le four soit froid avant d’enlever la grille. Pour enlever la grille, ouvrir la porte du four et tirer la grille vers le devant du four. La grille glisse dans les glissières à l’intérieur du four. Le placement de la grille dépend de la taille des aliments et de la couleur désirée.

CONSEILS : Placer la grille vers le bas pour éviter que le dessus soit trop cuit et vers le haut pour éviter que le dessous soit brûlé. Pour griller le pain de la meil leure façon possible, placer la grille en position supérieure sur la glissière du milieu. Quand on fait griller, placer la grille en position supérieure sur la glissière supérieure. Pour remettre la grille dans le four, aligner la grille sur les glissières et faire glisser vers l’arrière du four.

Remarque : Les éléments de chauffage peuvent s’éteindre et s’allumer pour maintenir la température désirée.

NETTOYAGE DU FOUR

Avant de nettoyer le four OSTER®, l'éteindre en appuyant sur le bouton de mise en marche " ⏻ ", le débrancher et le laisser refroidir. Pour nettoyer, essuyer avec un chiffon humide. NE PAS PLONGER DANS L'EAU. S'assurer de n'utiliser que de l'eau et du savon doux. Les produits de nettoyage abrasifs, les brosses dures et les produits chimiques abiment la couche à nettoyage continu de cet appareil. Vider souvent la plaque à miettes pour éviter l'accumulation de miettes.

RANGEMENT DU FOUR

Laisser refroidir le four complètement avant de le ranger. Si le four est mis de côté pendant une longue période, s'assurer qu'il est propre et sans particules d'aliments. Ranger le four dans un endroit sec, comme sur une table, un comptoir ou sur une étagère de placard. Enrouler le fil électrique autour des supports de rangement de fil. En dehors du nettoyage recommandé, aucun autre entretien ne devrait être nécessaire.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Cuando se utilicen artefactos eléctricos deben seguirse las precauciones básicas de seguridad incluyendo las siguientes:

- **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES, ETIQUETAS DEL PRODUCTO Y ADVERTENCIAS ANTES DE UTILIZAR EL HORNO.**
- **NO** toque las superficies calientes . Es probable que las superficies se calienten durante el uso. Utilice siempre guantes para hornos cuando manipule materiales calientes y deje que las piezas metálicas se enfríen antes de limpiarlas. Deje que la unidad se enfríe por completo antes de colocar o quitar piezas. Use las asas del horno para moverlo de un lugar a otro.
- Desenchufe el horno del tomacorriente si no está en uso y antes de limpiarlo. Nota: Asegúrese de que el horno esté apagado antes de desenchufarlo.
- Para protegerse contra el riesgo de descargas eléctricas, **NO** sumerja el artefacto en agua ni en otros líquidos.
- Se requiere estricta supervisión cuando se utilice este o cualquier otro artefacto cerca de los niños. Este artefacto no debe ser utilizado por niños.
- **NO** utilice ningún electrodoméstico que tenga un enchufe o cable dañado o raído, o después de que el artefacto haya presentado fallas, se haya caído o haya sufrido cualquier otro daño. Lleve el horno al Centro de Servicio Autorizado Oster® más cercano para su inspección, reparación, ajuste eléctrico o mecánico.
- **NO** utilice aditamentos no recomendados por el fabricante ya que esto puede ocasionar incendios, descargas eléctricas o lesiones personales.
- **NO** utilice en exteriores o para fines comerciales.
- **NO** utilice este producto para otros fines distintos a los recomendados.
- **NO** deje que el cable eléctrico cuelgue del borde de la mesa o la mesada ni que entre en contacto con superficies calientes.
- **NO** coloque el electrodoméstico cerca o sobre un quemador caliente, ya sea a gas o eléctrico, ni dentro de un horno caliente.
- Se debe emplear extrema precaución al utilizar contenedores que no sean de metal o vidrio.
- Si se cubre el horno o éste entra en contacto con materiales inflamables, incluyendo cortinas, tapices, paredes, etc., durante su funcionamiento, podría producirse un incendio. **NO** coloque ningún artículo sobre el electrodoméstico mientras esté en funcionamiento.
- Al utilizar el horno, colóquelo a una distancia mínima de 15 cm (6 pulgadas) de la pared o de otros cables.
- **NO** almacene dentro de la unidad ningún material, distinto a los accesorios recomendados por el fabricante, cuando no esté en uso.
- **NO** introduzca materiales inflamables en el horno, tales como papel, cartón, plástico, o cualquier otro material que pueda incendiarse o derretirse.
- **NO** forre la bandeja del horno con papel de aluminio. Esto ocasionará que el artefacto se sobrecaliente.
- **NO** deben introducirse alimentos demasiado grandes o utensilios dentro del artefacto, ya que pueden producir incendios o descargas eléctricas.

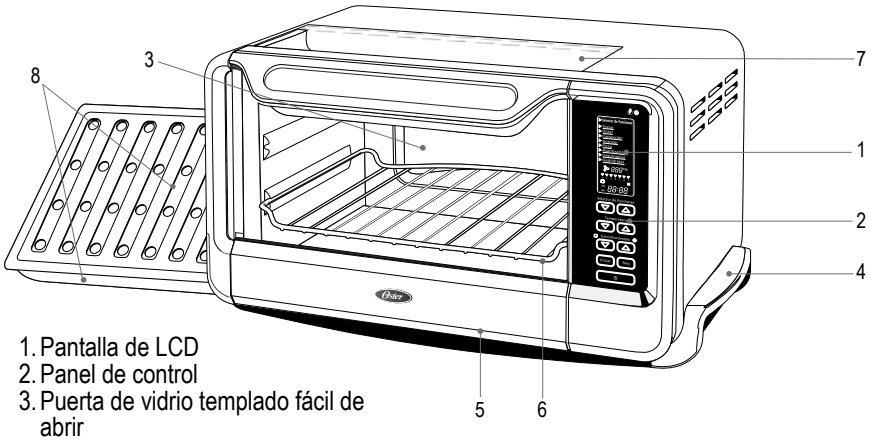
- **NO** limpie con estropajos metálicos. Podrían desprenderse pedazos del estropajo y entrar en contacto con las piezas eléctricas, lo cual generaría un riesgo de descargas eléctricas.
- Debe emplearse extrema precaución al sacar la bandeja o desechar grasas calientes.
- Para apagar el electrodoméstico, pulse el botón de encendido/apagado y saque el enchufe del tomacorriente.
- Este artefacto eléctrico no está destinado para ser usado por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas, o carezcan de experiencia y conocimiento, a menos que una persona responsable por su seguridad les haya supervisado o instruido en el uso de este electrodoméstico. Los niños deberán estar bajo supervisión para cerciorarse de que **NO** jueguen con el artefacto eléctrico.
- Se requiere estricta supervisión cuando las personas discapacitadas o los niños utilicen cualquier electrodoméstico o estén cerca de él.

ESTA UNIDAD ESTÁ DISEÑADA SÓLO PARA USO DOMÉSTICO.

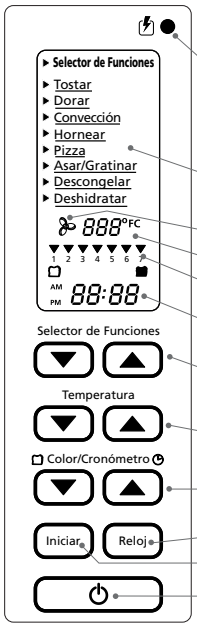
(Únicamente para 120 y 127V con dos clavijas planas) Este artefacto eléctrico cuenta con un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra).
Para disminuir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe entrará sólo de una manera en un tomacorriente polarizado. Si el enchufe no entra por completo en el tomacorriente, inviértalo. Si aún no encaja, comuníquese con un electricista calificado. NO MODIFIQUE EL ENCHUFE DE NINGUNA FORMA.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

DESCRIPCIÓN DEL ARTEFACTO



1. Pantalla de LCD
2. Panel de control
3. Puerta de vidrio templado fácil de abrir
4. Asas laterales frías al tacto
5. Bandeja recolectora de migas de carga frontal
6. Rejilla removible/reversible
7. Ventanilla superior de vidrio
8. Fuente para hornear y bandeja para asar



PANEL DE CONTROL

a. Luz indicadora de encendido
b. Pantalla de LCD
c. Icono del ventilador de convección
d. Visualizador de temperatura
e. Visualizador de tostado/dorado
f. Visualizador de tiempo
g. Selector de funciones
h. Botones de temperatura
i. Botones de intensidad de cocción/tiempo
j. Ajuste del reloj
k. Botón de inicio
l. Botón de encendido/apagado

CONOZCA SU HORNO

- **Luz indicadora de encendido –** La luz roja indica que el horno está calentando y cocinando alimentos.
- **Panel de control digital con pantalla de LCD –** Para ver el ajuste de temperatura y de tiempo con precisión.
    - **Icono del ventilador de convección –** Indica que el ventilador de convección está encendido y haciendo circular el aire, lo cual permite que los alimentos se cocinen más rápido y uniformemente.
    - **Visualizador de temperatura –** Indica la temperatura de cocción del horno.
    - **Ajuste de tostado/intensidad de cocción –** Indica desde un tostado/dorado ligero (1), hasta un tostado/dorado oscuro (7), tanto para la función de tostado como para la de dorado.
    - **Visualizador de tiempo –** Indica la hora del día o el tiempo de cocción.
    - **Selector de funciones –** Elija entre tostar, dorar, convección, hornear, pizza, asar/gratinar, descongelar y deshidratar. La flecha aparecerá junto a la función seleccionada.
    - **Botones de temperatura "Temperatura"–** Pulse las flechas para aumentar o disminuir la temperatura del horno.
    - **Botones de intensidad de cocción/tiempo "Color/Cronómetro" –** Pulse las flechas para aumentar o disminuir el tiempo del temporizador.
    - **Botón para ajustar el reloj "Reloj" –** Pulse este botón para ajustar el reloj. Utilice los botones de tiempo para aumentar o disminuir el tiempo.
    - **Botón de inicio "Iniciar" –** Pulse este botón para iniciar el proceso de cocción.
    - **Botón de encendido/apagado" ⏻ " –** Pulse este botón para encender o apagar la unidad. También se utiliza para detener el proceso de cocción.
- **Puerta de vidrio templado –** Le permite ver los alimentos mientras se están cocinando.
- **Fuente para hornear y bandeja para asar –** Facilita todas sus tareas de horneado y asado.
- **Rejilla de dos posiciones –** Ofrece capacidad para una amplia variedad de alimentos, desde pizza hasta asados grandes.
- **Rejilla removible/reversible –** Para adaptarse a alimentos de distintos tipos y tamaños.
- **Bandeja recolectora de migas de carga frontal –** Facilita la limpieza de migas y restos de alimentos que se hayan desprendido.

ANTES DE USAR SU HORNO

Al utilizar el horno por primera vez, recuerde:

- Retirar todas las etiquetas de la superficie del horno.
- Abrir la puerta del horno y sacar todos los documentos impresos y papeles que se encuentren dentro.
- Limpiar la rejilla, la fuente y la bandeja con agua caliente, una pequeña cantidad de detergente líquido para lavar platos y una esponja no abrasiva o una almohadilla limpiadora. NO SUMERGIR EL CUERPO DE LA UNIDAD EN AGUA.
- Secar bien la unidad antes de utilizarla.
- Escoger un lugar para colocar el horno. Deberá colocarlo en un espacio abierto, sobre un mostrador plano, donde el enchufe pueda llegar al tomacorriente.
- Enchufe el horno en un tomacorriente.

USO DEL HORNO

Enchufe la unidad; ésta emitirá un pitido largo. En la pantalla de LCD aparecerá la hora predeterminada, 12:00AM. La pantalla se iluminará por 30 segundos y luego se apagará si no se pulsa ningún otro botón.

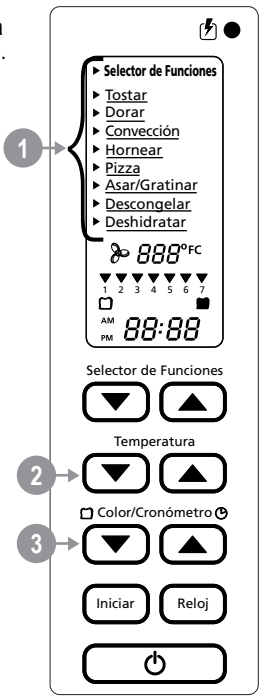
Selector de Funciones

Pulse el selector de funciones Rosquillas (▼ or ▲) para elegir una de las siguientes 8 opciones del menú: tostar, dorar, Hornear convección, hornear, pizza, Asar asar/gratinar, descongelar y deshidratar. La flecha pequeña apuntará la opción seleccionada. (1) **Nota:** Si no se inicia el proceso de cocción dentro de 30 segundos o no se pulsan otros botones, el horno volverá a su configuración predeterminada.

Temperatura: Pulse y mantenga oprimido el botón de temperatura (▼ or ▲) para aumentar o disminuir el ajuste de temperatura. Al principio, los números avanzarán lentamente, en incrementos de 25 grados, y después de 5 segundos lo harán más rápidamente. La máxima temperatura que se puede graduar es 230 ºC (450 ºF). (2)

Cambiar de grados centígrados a Fahrenheit
Para cambiar de grados centígrados a Fahrenheit pulse el botón de encendido/apagado " ⏻ " y a continuación pulse los botones de temperatura "Temperatura" (2) ▼ hacia abajo y hacia arriba ▲ al mismo tiempo

Tiempo: Pulse y mantenga oprimidos los botones de tiempo (▼ or ▲) para aumentar o disminuir el tiempo de cocción. Los números avanzarán lentamente al principio y luego lo harán más rápidamente, después de 5 segundos. El ajuste de tiempo máximo para la función de hornear es 2 horas, y 14 horas para la función de deshidratar. (3)



AJUSTE DEL RELOJ

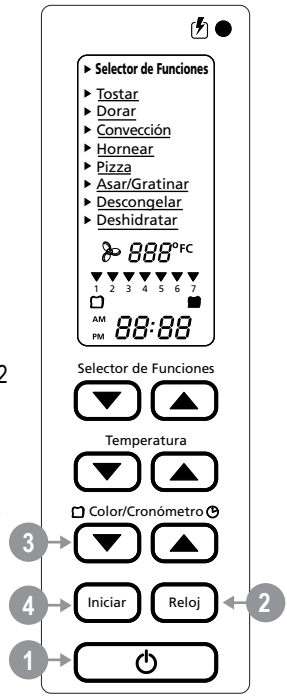
Pulse el botón de encendido/apagado " ⏻ ". (1)
Pulse el botón para ajustar el reloj "Reloj" hasta que la hora parpadee. (2)
Fije la hora utilizando los botones de tiempo "Cronómetro" (▼ or ▲). (3) Pulse el botón para ajustar el reloj "Reloj" hasta que los minutos parpadeen.
Fije los minutos utilizando los botones de tiempo "Cronómetro" (▼ or ▲)
Pulse el botón para ajustar el reloj "Reloj".

Botón de inicio "Iniciar"

Pulse el botón de inicio "Iniciar" (4) para comenzar a cocinar.
El botón se iluminará; la luz roja indicadora de encendido " ⚡ " se iluminará. Al finalizar el ciclo de cocción, se escuchará un pitido por 2 segundos. La luz roja indicadora de encendido " ⚡ " se apagará y el visualizador de tiempo mostrará 0:00.

Botón de encendido/apagado " ⏻ "

Pulse el botón de encendido/apagado " ⏻ " para cancelar el ciclo de cocción. El botón de encendido/apagado se apagará, al igual que la luz indicadora de encendido " ⚡ ", y el reloj mostrará la hora.



USO DE LA FUNCIÓN PARA TOSTAR "TOSTAR"

Pulse el botón de encendido/apagado " ⏻ " (1) y a continuación seleccione la función para tostar "Tostar" (2). El indicador de ajuste de intensidad 1-7 aparecerá en la pantalla de LCD. Tanto el elemento térmico superior como el inferior se calentarán.

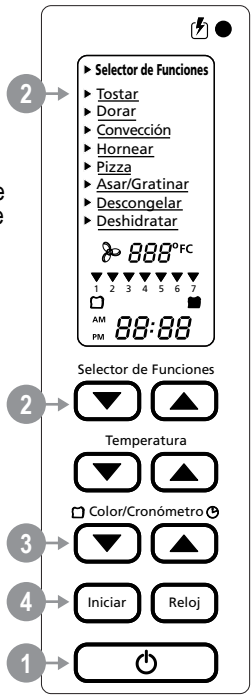
La intensidad de tostado predeterminada es 4. Utilice este ajuste para un color de tostado marrón. Ajuste desde una intensidad de tostado leve "1", hasta un tostado oscuro "7".

En esta función no puede graduarse la temperatura.

Para ajustar la intensidad de tostado: Pulse y mantenga oprimidos los botones de intensidad de cocción "Color" (3) (▼ or ▲) para aumentar o disminuir el ajuste. Los números y el ajuste de la intensidad aumentarán o disminuirán conforme pulse los botones.

Pulse "Iniciar" (4) – La luz roja indicadora de encendido " ⚡ " se iluminará. Cuando el ciclo de tostado haya finalizado, la luz roja indicadora de encendido " ⚡ " se apagará y el ajuste de intensidad dejará de parpadear.

Nota: Puede ajustar la intensidad de cocción en cualquier momento durante el ciclo de cocción.



USO DE LA FUNCIÓN PARA DORAR "DORAR"

Esta función es para dorar o derretir queso sobre sus platos favoritos.

El elemento térmico superior funcionará a su máxima intensidad, en tanto que el inferior funcionará a la mitad de la temperatura del elemento superior.

Pulse el botón de encendido/apagado " ⏻ " (1) y a continuación seleccione la función para dorar "Dorar" (2). El indicador de ajuste del nivel de dorado 1-7 aparecerá en la pantalla de LCD.

Para ajustar el nivel de dorado: Pulse y mantenga oprimidos los botones de intensidad de cocción/tiempo "Color/Cronómetro" (3) (▼ or ▲) para aumentar o disminuir el ajuste. Los números y el ajuste del dorado aumentarán o disminuirán conforme pulse los botones.

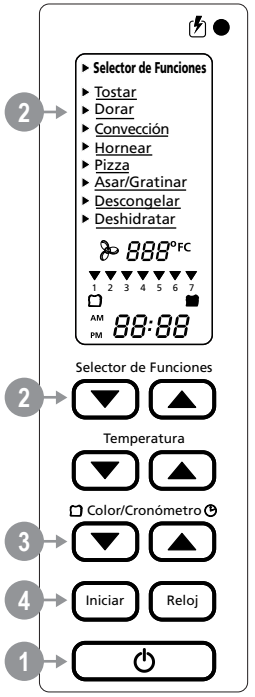
Pulse el botón de inicio "Iniciar" (4) - La luz roja indicadora de encendido se iluminará y la luz interior se encenderá. La luz de fondo de la pantalla de LCD se apagará después de 30 segundos.

La intensidad de dorado predeterminada es 4. Utilice este ajuste para lograr un dorado moderado. Ajuste desde una intensidad de dorado leve (1), hasta un dorado oscuro (7). La temperatura predeterminada es de 230 ºC (450 ºF).

Ni la temperatura ni el tiempo pueden ajustarse.

Cuando el ciclo de dorado haya finalizado, la luz roja indicadora de encendido se apagará y el ajuste de dorado dejará de parpadear. La pantalla de LCD se apagará después de 30 segundos y volverá a su ajuste predeterminado.

Nota: Puede ajustar la intensidad de dorado en cualquier momento durante el ciclo de cocción.



USO DE LA FUNCIÓN PARA HORNEAR POR CONVECCIÓN "CONVECCIÓN"

Pulse el botón de encendido/apagado " ⏻ " (1) y a continuación seleccione la función para hornear por convección "Convección (2). El ventilador de convección se encenderá y hará circular el aire para permitir que los alimentos se cocinen más rápida y uniformemente.

El ajuste de temperatura predeterminado es de 175 ºC (350 ºF). El tiempo predeterminado es de 0:20 minutos.

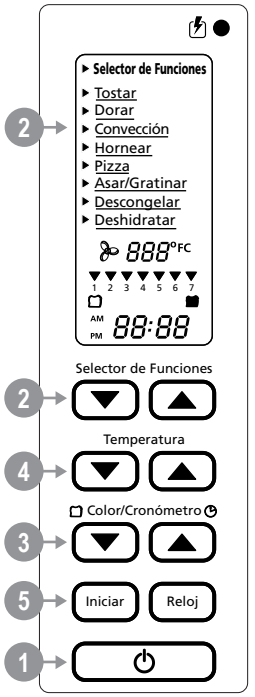
Para fijar el tiempo: Pulse y mantenga oprimidos los botones de tiempo "Cronómetro" (3) (▼ or ▲) para aumentar o disminuir el tiempo de cocción. Los números avanzarán lentamente al principio; después de 5 segundos avanzarán más rápidamente y aún más rápido después de 5 segundos más. El ajuste de tiempo máximo para hornear por convección es 2 horas.

Temperatura: Pulse y mantenga oprimidos los botones de temperatura "Temperatura" (4) (▼ or ▲) para aumentar o disminuir el ajuste. Al principio, los números avanzarán lentamente, en incrementos de 25 grados, y después de 5 segundos lo harán más rápidamente. El rango de temperaturas para hornear por convección va desde los 65 ºC a los 230 ºC (150 ºF a 450 ºF).

Pulse "Iniciar" (5) – La luz roja indicadora de encendido se iluminará. La unidad comenzará a funcionar y el temporizador iniciará la cuenta regresiva.

Una vez que haya finalizado el ciclo de horneado por convección, la unidad emitirá un pitido por 2 segundos, la luz roja indicadora de encendido se apagará y el visualizador de tiempo mostrará 0:00.

Nota: Puede ajustar el tiempo o la temperatura en cualquier momento durante el ciclo de horneado.



USO DE LA FUNCIÓN PARA HORNEAR “HORNEAR”

Pulse el botón de encendido/apagado “ ⏻ ” (1); a continuación seleccione la función para hornear “Hornear” (2) para cocinar como en un horno convencional, sin la función del ventilador de convección. Tanto el elemento térmico superior como el inferior se calentarán.

El ajuste de temperatura predeterminado es de 175 ºC (350 ºF). El tiempo predeterminado es de 0:15:00 minutos.

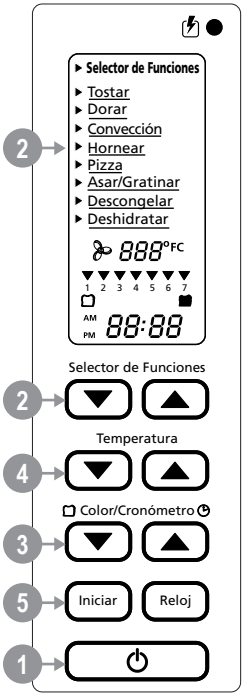
Para fijar el tiempo: Pulse y mantenga oprimidos los botones de tiempo “Cronómetro” (3) (▼ or ▲) para aumentar o disminuir el tiempo de cocción. Los números avanzarán lentamente al principio y luego lo harán más rápidamente, después de 5 segundos. El ajuste de tiempo máximo para hornear es 2 horas.

Temperatura: Pulse y mantenga oprimidos los botones de temperatura “Temperatura” (4) (▼ or ▲) para aumentar o disminuir el ajuste. Al principio, los números avanzarán lentamente, en incrementos de 25 grados, y después de 5 segundos lo harán más rápidamente. El rango de temperaturas para hornear va desde los 65 ºC a los 230 ºC (150 ºF a 450 ºF).

Pulse el botón “Iniciar” (5) – La luz roja indicadora de encendido se iluminará. La unidad comenzará a funcionar y el temporizador iniciará la cuenta regresiva.

Una vez que haya finalizado el ciclo de horneado, la unidad emitirá un pitido por 2 segundos; la luz roja indicadora de encendido se apagará y el visualizador de tiempo mostrará 0:00.

Nota: Puede ajustar el tiempo o la temperatura en cualquier momento durante el ciclo de horneado.



USO DE LA FUNCIÓN PARA PIZZA “PIZZA”

Pulse el botón de encendido/apagado “ ⏻ ” (1) y a continuación seleccione la función para pizza “Pizza” (2). El ventilador de convección se encenderá y hará circular el aire para permitir que la pizza se cocine más rápida y uniformemente.

Coloque la pizza directamente en la rejilla de cocción para lograr los mejores resultados.

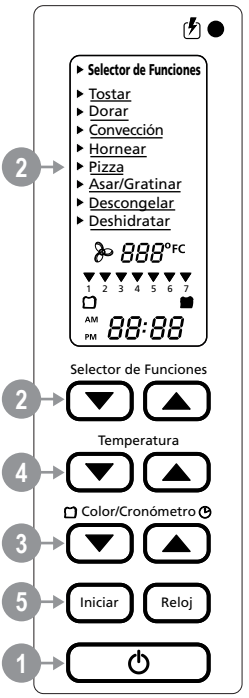
El ajuste de temperatura predeterminado es de 205 ºC (400 ºF). El tiempo predeterminado es de 0:15:00 minutos.

Para fijar el tiempo: Pulse y mantenga oprimidos los botones de tiempo “Cronómetro” (3) (▼ or ▲) para aumentar o disminuir el tiempo de cocción. Los números avanzarán lentamente al principio; después de 5 segundos avanzarán más rápidamente y aún más rápido después de 5 segundos más. El ajuste de tiempo máximo para hornear pizzas es 2 horas.

Temperatura: Pulse y mantenga oprimidos los botones de temperatura “Temperatura” (4) (▼ or ▲) para aumentar o disminuir el ajuste. Al principio, los números avanzarán lentamente, en incrementos de 25 grados, y después de 5 segundos lo harán más rápidamente. El rango de temperaturas para hornear pizzas va desde los 65 ºC a los 205 ºC (150 ºF a 400 ºF).

Pulse “Iniciar” (5) – La luz roja indicadora de encendido se iluminará. La unidad comenzará a funcionar y el temporizador iniciará la cuenta regresiva. Una vez que haya finalizado el ciclo de pizza, la unidad emitirá un pitido por 2 segundos; la luz roja indicadora de encendido se apagará y el visualizador de tiempo mostrará 0:00.

Nota: Puede ajustar el tiempo o la temperatura en cualquier momento durante el ciclo de horneado.



USO DE LA FUNCIÓN PARA ASAR/GRATINAR "ASAR/ GRATINAR"

Pulse el botón de encendido/apagado" ⏻ " (1) y a continuación seleccione la función para asar/gratinar "Asar/Gratinar" (2); tanto el elemento térmico superior como el inferior se calentarán. Cierre la puerta de vidrio, dejando una abertura de aproximadamente 8 cm (3 pulgadas) en la parte superior del horno.

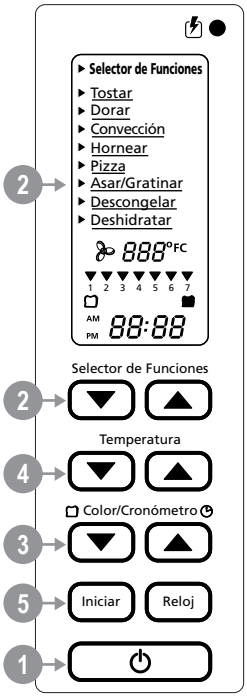
El ajuste de temperatura predeterminado es de 175 ºC (350 ºF). El tiempo predeterminado es de 0:15:00 minutos.

Para fijar el tiempo: Pulse y mantenga oprimidos los botones de tiempo "Cronómetro" (3) (▼ or ▲) para aumentar o disminuir el tiempo de asado. Los números avanzarán lentamente al principio; después de 5 segundos avanzarán más rápidamente y aún más rápido después de 5 segundos más. El ajuste de tiempo máximo para asar es 2 horas.

Temperatura: Pulse y mantenga oprimidos los botones de temperatura "Temperatura" (4) (▼ or ▲) para aumentar o disminuir el ajuste. Al principio, los números avanzarán lentamente, en incrementos de 25 grados, y después de 5 segundos lo harán más rápidamente.

Pulse "Iniciar" (5) – La luz roja indicadora de encendido se iluminará. La unidad comenzará a funcionar y el temporizador iniciará la cuenta regresiva. Una vez que haya finalizado el ciclo de asado, la unidad emitirá un pitido por 2 segundos; la luz roja indicadora de encendido se apagará y el visualizador de tiempo mostrará 0:00.

Nota: Puede ajustar el tiempo o la temperatura en cualquier momento durante el ciclo de horneado.



USO DE LA FUNCIÓN PARA DESCONGELAR "DESCONGELAR"

Pulse el botón de encendido/apagado " ⏻ " (1) y a continuación seleccione la función para descongelar "Descongelar" (2); el ventilador de convección se encenderá y hará circular el aire, permitiendo que los alimentos se descongelen más rápida y uniformemente.

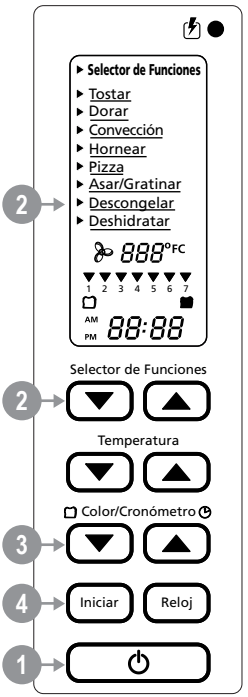
El ajuste de temperatura predeterminado es de 65 ºC (150 ºF). El tiempo predeterminado es de 1:00 hora.

Para fijar el tiempo: Pulse y mantenga oprimidos los botones de tiempo "Cronómetro" (3) (▼ or ▲) para aumentar o disminuir el tiempo de descongelación. Los números avanzarán lentamente al principio; después de 5 segundos avanzarán más rápidamente y aún más rápido después de 5 segundos más. El ajuste de tiempo máximo para descongelar es 14 horas.

Temperatura: La única temperatura que puede fijarse para descongelar es 65 ºC (150 ºF).

Pulse "Iniciar" (4) – La luz roja indicadora de encendido se iluminará. La unidad comenzará a funcionar y el temporizador iniciará la cuenta regresiva. La luz de fondo de la pantalla de LCD se apagará después de 30 segundos.

Una vez que haya finalizado el ciclo de descongelación, la unidad emitirá un pitido por 2 segundos; la luz roja indicadora de encendido se apagará y el visualizador de tiempo mostrará 0:00.



USO DE LA FUNCIÓN PARA DESHIDRATAR “DESHIDRATAR”

Pulse el botón de encendido/apagado “ ⏻ ” (1) y a continuación seleccione la función para deshidratar “Deshidratar” (2); el ventilador de convección se encenderá y hará circular el aire, permitiendo que los alimentos se deshidraten sin cocinarlos.

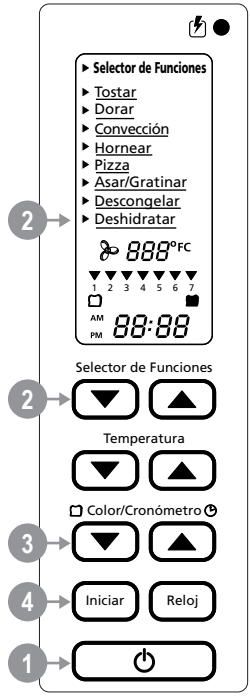
El ajuste de temperatura predeterminado es de 65 ºC (150 ºF). El tiempo predeterminado es de 14:00 horas.

Para fijar el tiempo: Pulse y mantenga oprimidos los botones de tiempo “Cronómetro” (3) (▼ or ▲) para aumentar o disminuir el tiempo de cocción. Los números avanzarán lentamente al principio; después de 5 segundos avanzarán más rápidamente y aún más rápido después de 5 segundos más. El ajuste de tiempo máximo para deshidratar es 14 horas.

Temperatura: La única temperatura que puede fijarse para deshidratar es 65 ºC (150 ºF).

Pulse “Iniciar” (4) – La luz roja indicadora de encendido se iluminará. La unidad comenzará a funcionar y el temporizador iniciará la cuenta regresiva.

Una vez que haya finalizado el ciclo de deshidratación, la unidad emitirá un pitido por 2 segundos; la luz roja indicadora de encendido se apagará y el visualizador de tiempo mostrará 0:00.



****ADVERTENCIA:** Los alimentos cocinados y la rejilla metálica pueden estar muy calientes; manéjelos con cuidado. No descuide el horno.

**Nota especial: Si el tiempo de cocción es menos de 20 minutos, debe girar el temporizador más allá de la marca de 20 minutos para activarlo y luego girarlo en sentido inverso hasta llegar al tiempo deseado.*

POSICIONAMIENTO DE LA REJILLA

El horno posee una rejilla reversible y dos posiciones para adaptarse a una amplia variedad de alimentos. La rejilla puede introducirse en el horno en la posición hacia arriba o hacia abajo. La rejilla encajará en las guías que se encuentran en el interior del horno. (Consulte la sección “Conozca su horno”). Deje que la unidad se enfríe antes de sacar la rejilla. Para sacar la rejilla, abra la puerta del horno y hale la rejilla hacia adelante. La rejilla se deslizará por las guías localizadas en el interior del horno. La posición de la rejilla dependerá del tamaño de los alimentos y de la intensidad de dorado.

Consejos: Ajuste la rejilla hacia abajo para evitar que se dore la parte superior, y hacia arriba para evitar que se queme la parte inferior. Para obtener los mejores resultados de tostado, coloque la rejilla en la posición hacia arriba en la guía del medio. Al asar, coloque la rejilla en la posición hacia arriba, en la guía superior. Para volver a colocar la rejilla dentro del horno, alinéela con las guías y deslícela hacia el fondo del horno.

Nota: Los elementos térmicos podrían encenderse y apagarse para mantener la temperatura adecuada.

LIMPIEZA DEL HORNO

Antes de limpiar su horno OSTER®, apáguelo pulsando el botón de encendido/apagado "⏻", desenchúfelo y deje que se enfríe. Para limpiar, utilice un paño húmedo.
NO SUMERJA EN AGUA. Asegúrese de usar únicamente agua y un jabón suave. Los limpiadores abrasivos, cepillos para frotar y limpiadores químicos dañarán el recubrimiento protector de la unidad. Vacíe la bandeja recolectora con frecuencia para evitar la acumulación de migas.

ALMACENAMIENTO DEL HORNO

Deje que el electrodoméstico se enfríe por completo antes de guardarlo. Si se va a almacenar el horno por períodos prolongados de tiempo, asegúrese de que esté limpio y desprovisto de partículas de alimentos. Guarde el horno en un lugar seco, como por ejemplo en una mesa, mesada o en el estante de un aparador. Enrolle el cable de alimentación en los sujetadores para el cable. Salvo la limpieza recomendada en este manual, no es necesario ningún otro tipo de mantenimiento.

PRECAUÇÕES IMPORTANTES

Ao utilizar aparelhos elétricos sempre siga as precauções básicas de segurança, incluindo as seguintes:

- **LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES, ETIQUETAS DO PRODUTO E ADVERTÊNCIAS ANTES DE UTILIZAR O FORNO.**
- **NÃO** toque as superfícies quentes . É provável que as superfícies se aqueçam durante o uso. Sempre utilize luvas de cozinha ao manipular materiais quentes, e deixe que as pecas metálicas se resfriem antes de limpá-las. Deixe que a unidade se resfrie por completo antes de colocar ou retirar peças. Use as abas laterais do forno para movê-lo de um lugar a outro.
- Desconecte o forno da tomada elétrica quando não esteja em uso e antes de limpá-lo. **Nota:** Certifique-se que o forno esteja apagado antes de desconectá-lo da tomada.
- Para proteger-se contra o risco de descargas elétricas **NÃO** mergulhe o aparelho em água ou outros líquidos.
- Mantenha supervisão estrita quando este ou qualquer outro aparelho for utilizado próximo a crianças.
- **NÃO** utilize qualquer eletrodoméstico que tenha a tomada ou fio danificado ou gasto, ou depois que o aparelho tenha apresentado falhas, caído ou sofrido qualquer outro dano. Leve o forno ao Centro de Serviço Autorizado Oster® mais próximo para sua inspeção, reparação, ajuste elétrico ou mecânico.
- **NÃO** utilize acessórios não recomendados pelo fabricante, já que estes podem causar incêndios, descargas elétricas ou lesões pessoais.
- **NÃO** utilize em áreas externas ou para fins comerciais.
- **NÃO** utilize este produto para outros fins distintos daqueles recomendados.
- **NÃO** deixe o fio elétrico pendurado pela borda da mesa, nem que entre em contato com superfícies quentes.
- **NÃO** coloque o eletrodoméstico próximo ou sobre uma boca de fogão quente, seja a gás ou elétrico, nem dentro de um forno quente.
- Tenha extrema precaução ao utilizar recipientes que não sejam de metal ou vidro.
- Caso se cubra o forno ou este entre em contato com materiais inflamáveis durante seu funcionamento, incluindo cortinas, estofados, paredes, etc., pode-se produzir um incêndio. **NÃO** coloque nenhum artigo sobre o eletrodoméstico enquanto estiver em funcionamento.
- Ao utilizar o forno de mesa, coloque-o a uma distância mínima de 15 cm (6 polegadas) da parede e outros fios.
- **NÃO** armazene dentro da unidade qualquer material que não seja parte dos acessórios recomendados pelo fabricante quando o mesmo não estiver em uso.
- **NÃO** introduza materiais inflamáveis no forno, tais como papel, cartão, plástico ou qualquer outro material que possa incendiar-se ou derreter.
- **NÃO** forre a bandeja do forno com papel alumínio. Isto ocasionará com que o aparelho sobreaqueça.
- **NÃO** se deve introduzir alimentos muito grandes ou utensílios dentro do aparelho, já que podem produzir incêndios ou descargas elétricas.

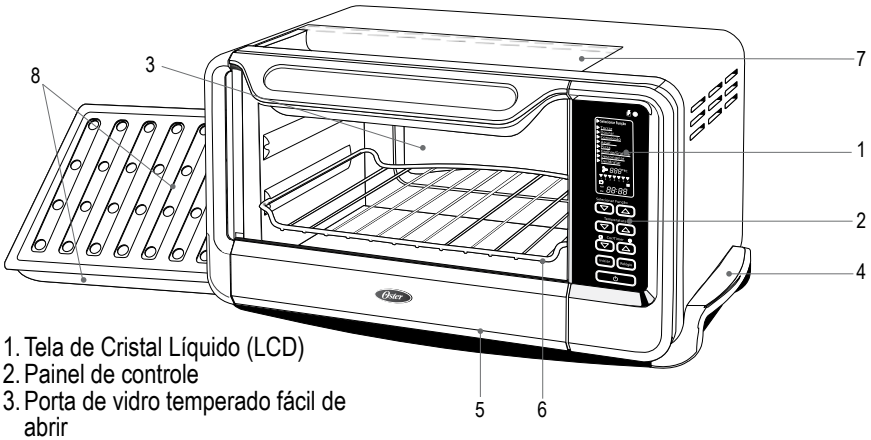
- **NÃO** limpe o forno com esponjas metálicas. Pedaços de esponja podem desprenderse e entrar em contato com as peças elétricas, o que geraria um risco de descargas elétricas.
- Deve-se tomar extrema precaução ao remover a bandeja ou líquidos quentes.
- Para desligar o eletrodoméstico, pressione o botão para ligar/desligar e desligue o fio da tomada.
- Este aparelho elétrico **NÃO** está destinado a ser usado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais estejam reduzidas ou necessitem de experiência e conhecimento, a menos que uma pessoa responsável pela sua segurança tenha supervisionado ou instruído quanto ao uso do eletrodoméstico. As crianças deverão estar sob supervisão para garantir que **NÃO** brinquem com o aparelho elétrico.
- É necessária a estrita supervisão quando pessoas incapacitadas ou crianças utilizem qualquer eletrodoméstico ou estejam próximo a ele.

ESTA UNIDADE ESTÁ DESENHADA SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO.

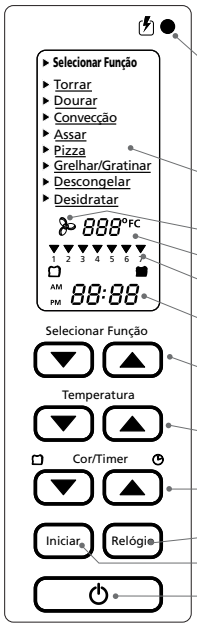
(Unicamente para 120 y 127V com plugue com duas pontas planas) Este aparelho elétrico conta com uma tomada polarizada (um terminal mais largo que o outro). Para reduzir o risco de descarga elétrica, esta tomada entrará somente em um sentido numa tomada elétrica polarizada. Caso a tomada da unidade não entre completamente na tomada elétrica, inverta seu sentido. Caso, ainda assim não encaixe, comunique-se com um eletricista qualificado. **NÃO MODIFIQUE A TOMADA DE NENHUMA FORMA.**

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

DESCRIÇÃO DO APARELHO



1. Tela de Cristal Líquido (LCD)
2. Painel de controle
3. Porta de vidro temperado fácil de abrir
4. Abas laterais frias ao tato
5. Bandeja coletora de migalhas frontal
6. Grade removível/reversível
7. Visor superior de vidro
8. Bandeja para assar e grelha



PAINEL DE CONTROLE

a. Luz indicadora de ligado
b. Tela de cristal líquido (LCD)
c. Ícone do ventilador de convecção
d. Visor da temperatura
e. Visor de tostado/dourado
f. Visor do tempo
g. Seletor de funções
h. Botões para selecionar a temperatura
i. Botões de intensidade de cocção/tempo
j. Ajuste do relógio
k. Botão para iniciar
l. Botão para ligar/desligar

CONHEÇA SEU FORNO

- **Luz indicadora de ligado –** A luz vermelha indica que o forno está aquecendo e cozinhando alimentos.
- **Painel de controle digital com tela de cristal líquido (LCD) –** Para ver o ajuste de temperatura e de tempo com precisão.
    - **Ícone do ventilador de convecção –** Indica que o ventilador de convecção está ligado e fazendo circular o ar, o qual permite que os alimentos cozinhem mais rápido e uniformemente.
    - **Visor da temperatura –** Indica a temperatura de cocção do forno.
    - **Ajuste de tostado/intensidade de cocção –** Indica desde tostado/dourado claro (1), até tostado/dourado escuro (7).
    - **Visor do tempo –** Indica a hora do dia ou o tempo de cocção.
    - **Seletor de funções –** Selecione entre torrar, dourar, convecção, grelhar, pizza, assar/gratinar, descongelar e desidratar. A seta aparecerá junto à função selecionada.
    - **Botões seletores de temperatura "Temperatura"–** Pressione as setas para aumentar ou diminuir a temperatura do forno.
    - **Botões de intensidade de cocção/tempo "Cor/Timer" –** Pulse as setas para aumentar ou diminuir o tempo do timer.
    - **Botão para ajustar o relógio "Relógio" –** Pressione este botão para ajustar o relógio. Utilize os botões do timer para aumentar ou diminuir o tempo.
    - **Botão de início "Iniciar" –** Pressione este botão para iniciar o processo de cocção.
    - **Botão para ligar/desligar " ⏻ " –** Pressione este botão para ligar ou desligar a unidade. Também se utiliza para interromper o processo de cocção.
- **Porta de vidro temperado –** Permite ver os alimentos enquanto estão cozinhando.
- **Bandeja para assar e grelha –** Facilita todas as suas tarefas de assado e grelhado.
- **Grade de duas posições –** Oferece capacidade para uma ampla variedade de alimentos, de pizza a grandes assados.
- **Grade removível/reversível** – Para adaptar-se a alimentos de distintos tipos e tamanhos.
- **Bandeja coletora de carga frontal** – Facilita a limpeza de migalhas e restos de alimentos que tenham caído.

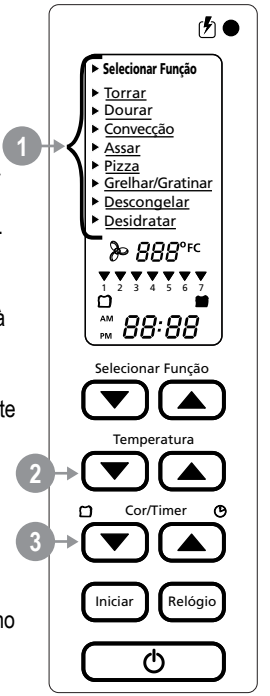
ANTES DE USAR SEU FORNO

Ao utilizar o forno pela primeira vez, lembre-se:

- Retirar todas as etiquetas da superfície do forno.
- Abrir a porta do forno e remover todos os documentos impressos e papéis que se encontrem dentro.
- Limpar a grade, a bandeja e a grelha com água quente, uma pequena quantidade de detergente líquido para lavar pratos e uma esponja não abrasiva ou esponja de limpeza. NAO SUBMERGIR O CORPO DA UNIDADE EM ÁGUA.
- Secar bem a unidade antes de utilizá-la.
- Escolher um lugar para colocar o forno. Coloque-o em um espaço aberto, sobre uma superfície plana, onde a tomada possa chegar à tomada elétrica.
- Ligue o forno à tomada elétrica.

USO DO FORNO

Ligue o aparelho na tomada, a qual emitirá um longo apito. Na tela de cristal liquido aparecerá a hora predeterminada 12:00AM. A tela se iluminará por 30 segundos e logo se apagará caso nenhum outro botão seja pressionado.



Botões do Seletor de Funções

Pressione os botões do seletor de funções (▼ ou ▲) para selecionar entre uma das 8 opções do menu: Torrar, Dourar, Assar por Convecção, Assar, Pizza, Grelhar/Gratinar, Descongelar e Desidratar. A seta pequena indicará a opção selecionada. (1)

Nota: Caso o processo de cocção não seja iniciado dentro de 30 segundos ou outros botões não sejam pressionados, o forno voltará à sua configuração predeterminada.

Temperatura: Pressione e mantenha pressionados os botões para selecionar a temperatura (▼ ou ▲) para aumentar ou diminuir o ajuste de temperatura. No principio, os números avançarão lentamente, em incrementos de 25 graus, e depois mais rapidamente após 5 segundos. A temperatura máxima que se pode graduar é 230ºC (450 ºF). (2)

Mudar de graus centígrados a fahrenheit
Para mudar de graus centígrado a Fahrenheit pressione o botão para ligar " ⏻ " e em seguida pressione os botões para selecionar a temperatura "Temperatura" (2) ▼ para baixo e para cima ▲ ao mesmo tempo.

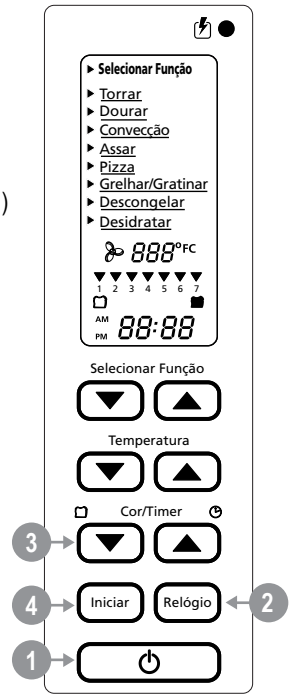
Tempo: Pressione e mantenha pressionados os botões do timer (▼ ou ▲) para aumentar ou diminuir o tempo de cocção. Os números avançarão lentamente ao principio e mais rapidamente após 5 segundos. O ajuste de tempo máximo para a função para assar é de 2 horas e 14 horas para a função de desidratar. (3)

AJUSTE DO RELÓGIO

Pressione o botão para ligar/desligar " ⏻ ". (1)
Pressione o botão para ajustar o relógio "Relógio" até que o indicador de hora esteja piscando. (2)
Marque a hora utilizando os botões de tempo "Timer" (▼ or ▲).
(3) Pressione o botão para ajustar o relógio "Relógio" até que o indicador de minutos esteja piscando.
Marque os minutos utilizando os botões de tempo "Timer" (▼ or ▲)
Pressione o botão para ajustar o relógio "Relógio" para terminar.

Botão para iniciar "Iniciar"
Pressione o botão de início "Iniciar" (4) para começar a cozinhar. O botão se iluminará; a luz vermelha indicadora de ligado " ⚡ " se iluminará. Ao finalizar o ciclo de cocção, se escutará um apito por 2 segundos. A luz vermelha indicadora de ligado " ⚡ " se apagará e o visor do tempo mostrará 0:00.

Botão para ligar/desligar " ⏻ "
Pressione o botão para ligar/desligar para cancelar o ciclo de cocção. O botão para ligar/desligar se apagará, assim como a luz indicadora de ligado " ⚡ ", e o relógio mostrará a hora.



USO DA FUNÇÃO PARA "TORRAR"

Pressione o botão para ligar/desligar " ⏻ " (1) e em seguida selecione a função para "Torrar" (2). O indicador de ajuste de intensidade 1-7 aparecerá na tela de cristal líquido (LCD). Tanto o elemento térmico superior como o inferior se aquecerão.

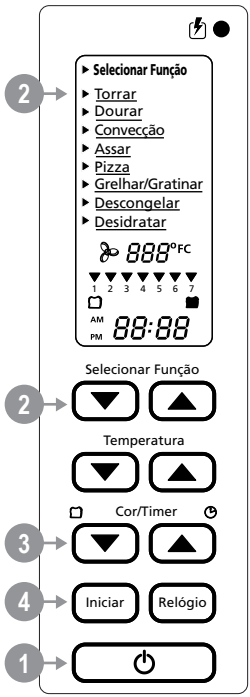
A intensidade de tostado predeterminada é 4. Utilize este ajuste para uma cor de tostado marrom. Ajuste desde uma intensidade de tostado claro "1", até um tostado escuro "7".

Nesta função não se pode graduar a temperatura.

Para ajustar a intensidade de tostado: Pressione e mantenha pressionados os botões de intensidade de cocção "Cor" (3) (▼ or ▲) para aumentar ou diminuir o ajuste. Os números e o ajuste da intensidade aumentarão ou diminuirão conforme se pressione os botões.

Pressione "Iniciar" (4) **–** A luz vermelha indicadora de ligado " ⚡ " se iluminará. Quando o ciclo de tostado terminar, a luz vermelha indicadora de ligado " ⚡ " se apagará e o ajuste de intensidade deixará de piscar.

Nota: Pode-se ajustar a intensidade de cocção em qualquer momento durante o ciclo de cocção.



USO DA FUNÇÃO PARA "DOURAR"

Esta função é para dourar ou derreter queijo sobre os seus pratos favoritos.

O elemento térmico superior funcionará em sua máxima intensidade, enquanto que o inferior funcionará a metade da temperatura do elemento superior.

Pressione o botão para ligar/desligar " ⏻ " (1) e em seguida selecione a função para "Dourar" (2). O indicador de ajuste do nível de dourado 1-7 aparecerá na tela de cristal liquido (LCD).

Para ajustar o nível de dourado: Pressione e mantenha pressionados os botões de intensidade de cocção/tempo "Cor/Timer" (3) (▼ or ▲) para aumentar ou diminuir o ajuste. Os números e o ajuste do dourado aumentarão ou diminuirão conforme se pressione os botões.

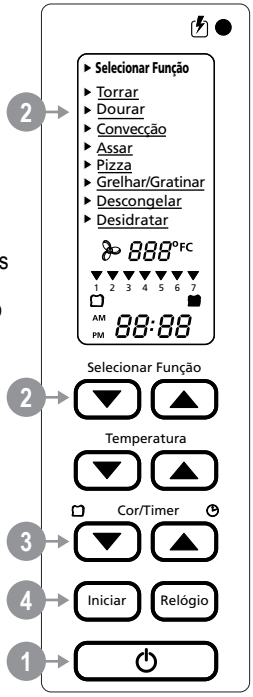
Pressione o botão para iniciar "Iniciar" (4) – A luz vermelha indicadora de ligado se iluminará e a luz interior se acenderá. A luz de fundo da tela de cristal liquido (LCD) se apagará após 30 segundos.

A intensidade de dourado predeterminada é 4. Utilize este ajuste para obter um dourado moderado. Ajuste desde uma intensidade de dourado claro (1), até um dourado escuro (7). A temperatura predeterminada é de 230ºC (450ºF).

Nem a temperatura nem o tempo podem ser ajustados.

Quando o ciclo de dourado terminar, a luz vermelha indicadora de ligado se apagará e o ajuste de dourado deixará de piscar. A tela de cristal líquido (LCD) se apagará após 30 segundos e voltará a seu ajuste predeterminado.

Nota: Pode-se ajustar a intensidade de dourado em qualquer momento durante o ciclo de cocção.



USO DA FUNÇÃO PARA ASSAR POR CONVECÇÃO "CONVECÇÃO"

Pressione o botão para ligar/desligar " ⏻ " (1) e em seguida selecione a função para assar por convecção "Convecção" (2). O ventilador de convecção se acenderá e fará circular o ar para permitir que os alimentos cozinhem mais rápida e uniformemente.

O ajuste de temperatura predeterminado é de 175ºC (350 ºF).

O tempo predeterminado é de 0:20 minutos.

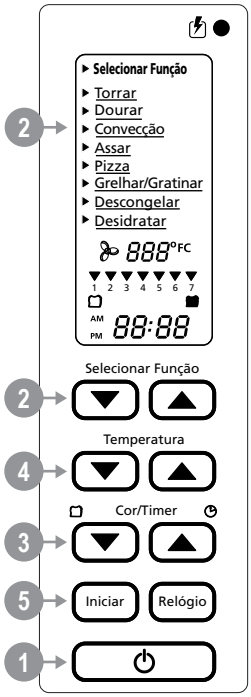
Para selecionar o tempo: Pressione e mantenha pressionados os botões de tempo "Timer" (3) (▼ or ▲) para aumentar ou diminuir o tempo de cocção. Os números avançarão lentamente ao princípio e após 5 segundos, eles avançarão mais rapidamente e ainda mais rápido após outros 5 segundos. O ajuste de tempo máximo para assar por convecção é 2 horas.

Temperatura: Pressione e mantenha pressionados os botões para selecionar a temperatura "Temperatura" (4) (▼ or ▲) para aumentar ou diminuir o ajuste. Ao princípio, os números avançarão lentamente em incrementos de 25 graus e, após 5 segundos, o farão mais rapidamente. A faixa de temperaturas para assar por convecção vai de 65 ºC a 230 ºC (150 ºF a 450 ºF).

Pressione "Iniciar" (5) – A luz vermelha indicadora de ligado se iluminará. A unidade começará a funcionar e o timer iniciará a contagem regressiva.

Uma vez que tenha finalizado o ciclo de assado por convecção, a unidade emitirá um apito por 2 segundos, a luz vermelha indicadora de ligado se apagará e o visor do tempo mostrará 0:00.

Nota: Pode-se ajustar o tempo ou a temperatura em qualquer momento durante o ciclo de assado.



USO DA FUNÇÃO PARA “ASSAR”

Pressione o botão para ligar/desligar “ ⏻ ” (1); em seguida selecione a função para “Assar” (2) para cozinhar como em um forno convencional, sem a função do ventilador de convecção. Tanto o elemento térmico superior como o inferior se aquecerão.

O ajuste de temperatura predeterminado é de 175 ºC (350 ºF). O tempo predeterminado é de 0:15:00 minutos.

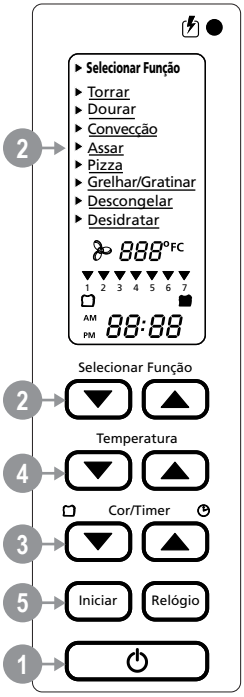
Para selecionar o tempo: Pressione e mantenha pressionados os botões de tempo “Timer” (3) (▼ or ▲) para aumentar ou diminuir o tempo de cocção. Os números avançarão lentamente ao principio e mais rapidamente após 5 segundos. O ajuste de tempo máximo para assar é de 2 horas.

Temperatura: Pressione e mantenha pressionados os botões para selecionar a temperatura “Temperatura” (4) (▼ or ▲) para aumentar ou diminuir o ajuste. Ao principio, os números avançarão lentamente em incrementos de 25 graus e, após 5 segundos, o farão mais rapidamente. A faixa de temperaturas para assar vai de 65 ºC a 230 ºC (150 ºF a 450 ºF).

Pressione o botão para iniciar “Iniciar” (5) – A luz vermelha indicadora de ligado se iluminará. A unidade começará a funcionar e o timer iniciará a contagem regressiva (5).

Uma vez que tenha finalizado o ciclo de assado, a unidade emitirá um apito por 2 segundos, a luz vermelha indicadora de ligado se apagará e o visualizador de tempo mostrará 0:00.

Nota: Pode-se ajustar o tempo ou a temperatura em qualquer momento durante o ciclo de assado.



USO DA FUNÇÃO PARA “PIZZA”

Pressione o botão para ligar/desligar “ ⏻ ” (1) e em seguida selecione a função para “Pizza” (2). O ventilador de convecção se acenderá e fará circular o ar para permitir que a pizza cozinhe mais rápida e uniformemente.

Coloque a pizza diretamente sobre grade de cocção para obter melhores resultados.

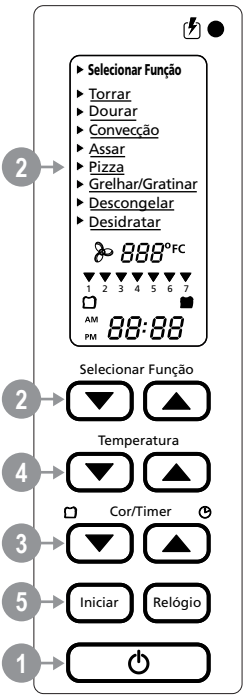
O ajuste de temperatura predeterminado é de 205 ºC (400 ºF). O tempo predeterminado é de 0:15:00 minutos.

Para selecionar o tempo: Pressione e mantenha pressionados os botões de tempo “Timer” (3) (▼ or ▲) para aumentar ou diminuir o tempo de cocção. Os números avançarão lentamente ao principio. Após 5 segundos, estes avançarão mais rapidamente e todavia mais rápido após outros 5 segundos. O ajuste de tempo máximo para assar pizzas é de 2 horas.

Temperatura: Pressione e mantenha pressionados os botões de temperatura “Temperatura” (4) (▼ or ▲) para aumentar ou diminuir o ajuste. Ao principio, os números avançarão lentamente em incrementos de 25 graus e, após 5 segundos, o farão mais rapidamente. A faixa de temperaturas para assar pizzas vai de 65 ºC a 205 ºC (150 ºF a 400 ºF).

Pressione “Iniciar” (5) **–** A luz vermelha indicadora de ligado se iluminará. A unidade começará a funcionar e o timer iniciará a contagem regressiva. Uma vez que tenha finalizado o ciclo de pizza, a unidade emitirá um apito por 2 segundos, a luz vermelha indicadora de ligado se apagará e o visor do tempo mostrará 0:00.

Nota: Pode-se ajustar o tempo ou a temperatura em qualquer momento durante o ciclo de assado.



USO DA FUNÇÃO PARA “GRELHAR/GRATINAR”

Pressione o botão para ligar/desligar “ ⏻ ” (1) e em seguida selecione a função para “Grelhar/Gratinar” (2). Tanto o elemento térmico superior como o inferior se aquecerão. Feche a porta de vidro, deixando uma abertura de aproximadamente 8 cm (3 polegadas) na parte superior do forno.

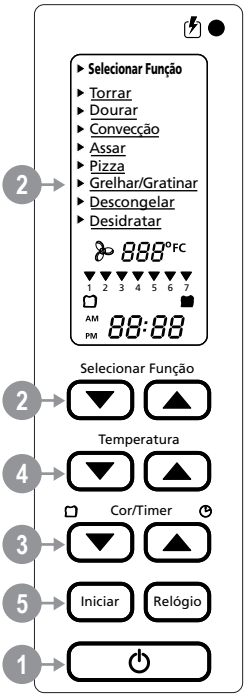
O ajuste de temperatura predeterminado é de 175 ºC (350 ºF). O tempo predeterminado é de 0:15:00 minutos.

Para selecionar o tempo: Pressione e mantenha pressionados os botões do timer “Timer” (3) (▼ or ▲) para aumentar ou diminuir o tempo para grelhar. Os números avançarão lentamente ao principio. Após 5 segundos, estes avançarão mais rapidamente e todavia mais rápido após outros 5 segundos. O ajuste de tempo máximo para grelhar é de 2 horas.

Temperatura: Pressione e mantenha pressionados os botões de temperatura “Temperatura” (4) (▼ or ▲) para aumentar ou diminuir o ajuste. Ao principio, os números avançarão lentamente em incrementos de 25 graus e, após 5 segundos, o farão mais rapidamente.

Pressione “Iniciar” (5) **–** A luz vermelha indicadora de ligado se iluminará. A unidade começará a funcionar e o timer iniciará a contagem regressiva. Uma vez que tenha finalizado o ciclo de grelhado, a unidade emitirá um apito por 2 segundos, a luz vermelha indicadora de ligado se apagará e o visor do tempo mostrará 0:00.

Nota: Pode-se ajustar o tempo ou a temperatura em qualquer momento durante o ciclo de grelhado.



USO DA FUNÇÃO PARA DESCONGELAR “DESCONGELAR”

Pressione o botão para ligar/desligar “ ⏻ ” (1) e em seguida selecione a função para “Descongelar” (2). O ventilador de convecção se acenderá e fará circular o ar, permitindo que os alimentos se descongelem mais rápida e uniformemente.

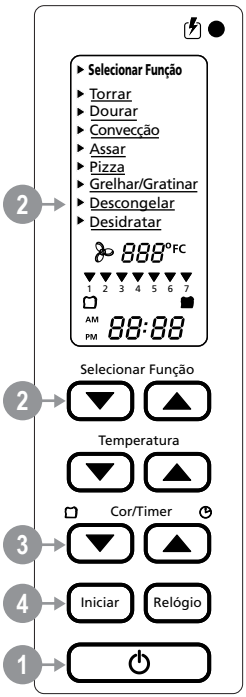
O ajuste de temperatura predeterminado é de 65 ºC (150 ºF). O tempo predeterminado é de 1:00 hora.

Para selecionar o tempo: Pressione e mantenha pressionados os botões do timer “Timer” (3) (▼ or ▲) para aumentar ou diminuir o tempo de descongelamento. Os números avançarão lentamente ao principio. Após 5 segundos, estes avançarão mais rapidamente e, todavia mais rápido após outros 5 segundos. O ajuste de tempo máximo para descongelar é de 14 horas.

Temperatura: A única temperatura que se pode selecionar para descongelar é 65 ºC (150 ºF).

Pressione “Iniciar” (4) **–** A luz vermelha indicadora de ligado se iluminará. A unidade começará a funcionar e o timer iniciará a contagem regressiva. A luz de fundo da tela de cristal líquido (LCD) se apagará após 30 segundos.

Uma vez que tenha finalizado o ciclo de descongelamento, a unidade emitirá um apito por 2 segundos, a luz vermelha indicadora de ligado se apagará e o visualizador de tempo mostrará 0:00.



USO DA FUNÇÃO PARA DESIDRATAR “DESIDRATAR”

Pressione o botão para ligar/desligar “ ⏻ ” (1) e em seguida selecione a função para desidratar “Desidratar” (2). O ventilador de convecção começará a funcionar e fará circular o ar, permitindo que os alimentos se desidratem sem cozinhá-los.

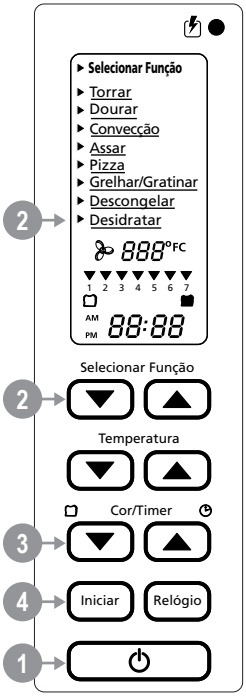
O ajuste de temperatura predeterminado é de 65 ºC (150 ºF). O tempo predeterminado é de 14 horas.

Para selecionar o tempo: Pressione e mantenha pressionados os botões do timer “Timer” (3) (▼ or ▲) para aumentar ou diminuir o tempo de cocção. Os números avançarão lentamente ao principio. Após 5 segundos, estes avançarão mais rapidamente e, todavia mais rápido após outros 5 segundos. O ajuste de tempo máximo para desidratar é de 14 horas.

Temperatura: A única temperatura que se pode selecionar para desidratar é de 65 ºC (150 ºF).

Pressione “Iniciar” (4) **–** A luz vermelha indicadora de ligado se iluminará. A unidade começará a funcionar e o timer iniciará a contagem regressiva.

Uma vez que tenha finalizado o ciclo de desidratação, a unidade emitirá um apito por 2 segundos, a luz vermelha indicadora de ligado se apagará e o visualizador de tempo mostrará 0:00.



**** ADVERTÊNCIA:** Os alimentos cozidos e a grade metálica podem estar muito quentes; manuseie com cuidado. Não descuide do forno.

** Nota especial: Se o tempo de cocção é menor que 20 minutos, deve-se girar o timer além da marca de 20 minutos para ativá-lo e logo girá-lo no sentido inverso até chegar ao tempo desejado.*

POSICIONAMIENTO DA GRADE

O forno possui uma grade reversível e duas posições para adaptar-se a uma ampla variedade de alimentos. A grade pode ser introduzida no forno na posição virada para cima ou para baixo. A grade se encaixará nos trilhos que se encontram no interior do forno. (Consulte a seção “Conheça seu forno”). Deixe que a unidade esfrie antes de remover a grade. Para remover a grade, abra a porta do forno e puxe a grade para frente. A grade deslizará pelos trilhos localizados no interior do forno. A posição da grade dependerá do tamanho dos alimentos e da intensidade de dourado.

Conselhos: Ajuste a grade para baixo para evitar que se doure a parte superior, e para cima para evitar que se queime a parte inferior. Para obter os elhores resultados de tostado, coloque a grade na posição virada para cima no trilho do centro. Ao grelhar, coloque a grade na posição virada para cima, no trilho superior. Para voltar a colocar a grade dentro do forno, alinhe-a com os trilhos e deslize-a até o fundo do forno.

Nota: Os elementos térmicos podem acender e apagar para manter a temperatura adequada.

LIMPEZA DO FORNO

Antes de limpar seu forno OSTER®, desligue-o pressionando o botão para ligar/desligar " ⏻ ",, retire o fio da tomada e deixe que esfriar. Para limpar, utilize um pano úmido. NÃO MERGULHE EM ÁGUA. Limpe a unidade com um pano úmido. Certifique-se de usar unicamente água e um sabão suave. Os limpadores abrasivos, escovas e limpadores químicos danificarão a cobertura da unidade. Esvazie a bandeja coletora com freqüência para evitar o acumulo de migalhas e restos de alimentos.

ARMAZENAMENTO DO FORNO

Deixe que o eletrodoméstico esfrie por completo antes de guardá-lo. Caso vá armazenar o forno por períodos prolongados de tempo, certifique-se que esteja limpo e desprovido de partículas de alimentos. Guarde o forno em um lugar seco, como, por exemplo, uma mesa, bancada ou armário. Enrole o fio de alimentação em suas travas. Com exceção da limpeza recomendada neste manual, não é necessário nenhum outro tipo de manutenção.

HORNO MULTIFUNCION DIGITAL OSTER®
MODELO 6073, 6073-013
LEA EL INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL APARATO
LA SIGUIENTE INFORMACION ES PARA MEXICO
IMPORTADOR: SUNBEAM MEXICANA, S.A. DE C.V.
AV. JUÁREZ No. 40-201,
EX–HACIENDA DE SANTA MÓNICA,
TLALNEPANTLA, ESTADO DE MÉXICO,
C.P. 54050, R.F.C. SME570928G90, TEL. 53660800
PAÍS DE ORIGEN: CHINA
PAÍS DE PROCEDENCIA: CHINA, E.U.A.
CONTENIDO: 1 PIEZA

CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS
60 Hz 120 V~ 1500 W

NOM 004 ANCE MR

©2009 Sunbeam Products, Inc. All rights reserved. Distributed by Sunbeam Latin America, LLC, 5200 Blue Lagoon Drive, Suite 470, Miami, FL 33126.
One year limited warranty – please see insert for details.

©2009 Sunbeam Products, Inc. Tout droit réservé. Distribué par by Sunbeam Latin America, LLC, 5200 Blue Lagoon Drive, Suite 470, Miami, FL 33126.
Une année de garantie limitée – veuillez lire le feuillet sur la garantie pour plus de détails.

©2009 Sunbeam Products, Inc. Todos los derechos reservados. Distribuido por Sunbeam Latin America, LLC, 5200 Blue Lagoon Drive, Suite 470, Miami, FL 33126.
Garantía limitada de un año – por favor consulte los detalles en el inserto.

©2009 Sunbeam Products, Inc. Todos os direitos reservados. Distribuído pela Sunbeam Latin America, LLC, 5200 Blue Lagoon Drive, Suite 470, Miami, FL 33126.
Garantia limitada de um ano – para maiores detalhes, consulte o certificado.

Printed in China Imprimè en Chine Impreso en China Impresso na China

P.N. 131801
CBA-050509